Мария Украинцева

Вкуснятина от Муси




SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта традиция передавать по наследству знания и опыт детям, внукам… Не зря же говорят: «…вкусно, как у бабушки…». Эта книга кулинарных рецептов посвящается моим дорогим внукам и правнукам. Эти рецепты я собирала в течение 55 лет. Все они неоднократно мною проверены и опробованы, и я ручаюсь за их вкусовые качества.

Главное в кулинарии – готовить с желанием порадовать вкусными качествами своих близких и это несомненно доставит и вам радость. Старайтесь в кухне быть в хорошем настроении, и оно вместе с вами «кулинарными шедеврами» перейдет к вашим близким.

- Мария Украинцева
  - Предисловие
  -
  - БАКЛАЖАНЫ С ГРИБАМИ
  - МАРИНОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ
  - БАКЛАЖАНЫ С ПОМИДОРАМИ
  - ЛУКОВОЕ СУФЛЕ
  - МОРКОВЬ С ЧЕРНОСЛИВОМ
  - ПИРОГ НА СКОРУЮ РУКУ
  - САМОДЕЛЬНЫЕ ДРОЖЖИ
  - СМЕТАНА ИЗ КЕФИРА
  - ЖАРЕНЫЕ ОГУРЦЫ
  - ОТВАРНОЙ СУДАК
  - ТОСТЫ С КРАБОВЫМИ ПАЛОЧКАМИ
  - КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛИНЫ
  - МРАМОРНЫЙ ПИРОГ
  - ДВОЙНОЙ ОМЛЕТ
  - ОЛАДЬИ ИЗ ВЕРМИШЕЛИ
  - СУДАК В РАКОВИНАХ
  - ЧЕРНОСЛИВ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ
  - СЫР С ЧЕСНОКОМ
  - ГРИБНОЙ СОУС
  - ШУБА
  - КАРП ЗАПЕЧЕННЫЙ
  - ПОСТНЫЕ ПОНЧИКИ
  - МАРИНОВАННЫЙ СУДАК
  - ПОСТНЫЙ БОРЩ
  - ИКРА КАБАЧКОВАЯ
  - ПЕСОЧНЫЕ ТРУБОЧКИ

- ○ РУЛЕТ ИЗ ПАШИНЫ
- ○ СУП «ЧИХИРИТМА»
- ○ ПИРОГ ПО-ГРАФСКИ
- ○ СЛОЕНОЕ ТЕСТО
- ○ СЫР
- ○ ПРЯНИКИ
- ○ ПЛОВ НЕЖИРНЫЙ
- ○ САЛАТ
- ○ СУП МУДРОСТИ
- ○ СВЕКЛА С ЧЕСНОКОМ
- ○ ВИНЕГРЕТ
- ○ ИКРА ГРИБНАЯ
- ○ ОГУРЦЫ БЫСТРОЙ ЗАСОЛКИ
- ○ ОГУРЦЫ ФАРШИРОВАННЫЕ
- ○ ОКРОШКА
- ○ САЛАТ ОВОЩНОЙ С РЕДИСКОЙ
- ○ АМПАНДО
- ○ РЕПА ПОД СОУСОМ
- ○ РЕПА ЖАРЕНАЯ
- ○ РЕПА ФАРШИРОВАННАЯ
- ○ ЗАПЕКАНКА
- ○ СЛОЕНОЕ ТЕСТО
- ○ РУЛЕТ ИЗ ТВОРОГА
- ○ РУЛЕТ ИЗ ТВОРОГА
- ○ ТВОРОЖНЫЕ ПОНЧИКИ
- ○ КАПУСТА
- ○ КАПУСТА ЗАПЕЧЕНАЯ
- ○ КАПУСТА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ
- ○ КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ СО СМЕТАНОЙ
- ○ СВЕКЛА ФАРШИРОВАННАЯ
- ○ САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С АПЕЛЬСИНАМИ
- ○ РЫБНЫЙ ПИРОГ
- ○ СОЛЯНКА
- ○ ЩИ ИЗ ЩАВЕЛЯ
- ○ КОФЕЙНЫЙ КРЕМ
- ○ ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ
- ○ ТЫКВА С ЯБЛОКАМИ
- ○ РИС С МЕДОМ
- ○ КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С ЯБЛОКАМИ
- ○ ЯИЧНЫЙ СУП
- ○ РЫБА ПОД СОУСОМ
- ○ ЗАПЕКАНКА С ДЖЕМОМ И ЯБЛОКАМИ
- ○ ЗАКВАСКА КАПУСТЫ
- ○ КАПУСТА МАРИНОВАНАЯ

- КОЛЬРАБИ
- ОГУРЦЫ
- БОРЩ ЛЕТНИЙ
- СУП ИЗ ИНДЕЙКИ
- ОКОРОК СВИНОЙ
- ПЕЧЕНЬ
- ПЕЛЕМЕНИ
- ОЛАДЬИ МЯСНЫЕ
- КНЕГЛИКИ
- ЛУКОВАЯ ЗАПЕКАНКА
- ЛУК ЗАПЕЧЕНЫЙ
- ХРЕН
- САЛАТ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ
- ТЫКВА
- ЗАПЕКАНКА ИЗ МОРКОВИ
- СЫРНИКИ ЛЕНИВЫЕ
- РЫБА ПАЛТУС В СОУСЕ
- ГОРОХОВЫЙ СУП
- ГОЛУБЦЫ С ТВОРОГОМ
- ТОРТ ИЗ ПЕЧЕНИ
- ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ
- ГОЛУБЦЫ С ЯБЛОКАМИ
- САЛАТ ИЗ СТЕБЛЕЙ СЕЛЬДЕРЕЯ
- ПИРОГ С СЫРОМ
- ЛУКОВЫЙ СУП
- ДЕЛИКАТЕСНЫЙ СУП
- ОКРОШКА ИЗ ЩАВЕЛЯ
- ФАРШМАК
- ТЕСТО
- ТЕРТЫЙ ПИРОГ
- ТОРТ МЕДОВЫЙ
- СПАГЕТТИ
- ЖЮЛЬЕН
- ГРЕНКИ
- РОГАЛИКИ С ОРЕХАМИ
- ТЕФТЕЛИ В СОУСЕ
- САЛАТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ
- ПИРОЖКИ С АБРИКОСАМИ
- МЯСО С СЫРОМ
- КРАБОВЫЕ ПАЛОЧКИ В КЛЯРЕ
- ГРЕНКИ БЫСТРЫЕ
- КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ
- СУДАК
- СПАГЕТТИ С КАЛЬМАРАМИ

- ○ РЫБА ПАРОВАЯ
- ○ СУП ПЕРЛОВЫЙ
- ○ СУХАРНЫЙ КВАС
- ○ МЯТНЫЙ КВАСОК
- ○ БАРАНИНА С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ
- ○ ОЛАДЬИ ИЗ ВЕРМИШЕЛИ
- ○ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ
- ○ БЫСТРЫЙ ПИРОГ К ЧАЮ
- ○ СЕЛЬДЬ
- ○ САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ
- ○ СОГРЕВАЮЩИЙ СУП
- ○ СПАГЕТТИ С ОВОЩАМИ
- ○ КОТЛЕТКИ
- ○ КОКТЕЙЛЬ «МЕЧТА»
- ○ ЛОББИ
- ○ ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ
- ○ СУХОЕ ВАРЕНЬЕ
- ○ ПИРОГ С РЫБОЙ
- ○ ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ
- ○ СЫРНЫЙ ПИРОГ
- ○ ЗАПЕКАНКА КАПУСТНАЯ
- ○ ЗАПЕКАНКА ИЗ ШПИНАТА
- ○ КОТЛЕТЫ
- ○ МЕРЕНГИ
- ○ САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ
- ○ ЯБЛОЧНАЯ ГОРЧИЦА
- ○ СОЛЯНКА МЯСНАЯ
- ○ СУП-ПЮРЕ
- ○ СУП ИЗ МОРКОВИ
- ○ СУП ВИШНЕВЫЙ
- ○ БЕФСТРОГАНОВ
- ○ КУРА ЖАРЕНАЯ
- ○ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЗРАЗЫ
- ○ КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ
- ○ ГУСЬ
- ○ БИТОЧКИ
- ○ БАРАНИНА
- ○ СУП ХАРЧО
- ○ ЦЫПЛЯТА-ТАБАКА
- ○ ТЕСТО
- ○ БЫСТРЫЙ ПИРОГ
- ○ КОТЛЕТЫ
- ○ ПЛОВ
- ○ БАРАНИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ

- РУЛЬКА
- КУРИНАЯ КОТЛЕТА
- КУКУРУЗА
- БАКЛАЖАНЫ КАК ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ
- ЗАКУСКА ИЗ КАЛЬМАРОВ
- ОТБИВНЫЕ ИЗ ИНДЕЙКИ
- ИКРА БАКЛАЖАННАЯ
- МУСАКА
- СУП РАГУ
- РЫБНЫЙ ПИРОГ
- ПРИПРАВА
- ФАРШИРОВАНЫЙ ПЕРЕЦ
- НАПИТКИ
- ЭТО НАПИТОК ЗДОРОВЬЯ!!!
- ПАЭЛЬЯ
- СУП ЖУЛЬЕН
- КОКТЕЙЛЬ
- ОВСЯНАЯ КАША
- ПШЕНАЯ КАША
- ГРЕЧНЕВАЯ КАША
- СМЕТАНЫЕ ОЛАДЬИ
- БЕЛЫЕ ГРИБЫ
- СУДАК
- ПИРОГ СО СВЕКЛОЙ
- СУФЛЕ ИЗ МОЗГОВ
- ПИРОГ С КАПУСТОЙ
- КОТЛЕТЫ
- ШОКОЛАДНЫЙ РУЛЕТ
- ШОКОЛАД
- ПЕРЕЦ
- СУП
- ГЛИНТВЕЙН
- ПЕЧЕНЬЕ
- ЛАПША С ГРИБАМИ
- СУП ГРИБНОЙ
- КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ
- КУЛЕБЯКА С РИСОМ
- ФИЛЕ КАМБАЛЫ
- ПИРОГ
- ЛАПОТОЧКИ
- ПАШТЕТ
- ПИРОГ
- МАРИНОВАНЫЕ КРЫЛЫШКИ
- ДВОЙНОЙ ОМЛЕТ

- ○ КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ
- ○ ПИРОЖНЫЕ
- ○ КАМБАЛА ЖАРЕНАЯ
- ○ МУСС ФРУКТОВЫЙ
- ○ ЖАРЕНЫЕ ГРИБЫ
- ○ СУП
- ○ КУРИНЫЙ БУЛЬОН
- ○ ВАФЛИ
- ○ ПАЛТУС
- ○ ШНИЦЕЛЬ
- ○ САЛАТ
- ○ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ
- ○ ГРЕНКИ
- ○ СОУС ПЕСТО
- ○ ТЕФТЕЛИ ПАРОВЫЕ
- ○ ШОКОЛАДНЫЕ ГАЛЕТЫ
- ○ ОТВАРНОЙ МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ
- ○ САЛАТ С СЕЛЬДЬЮ
- ○ ПИРОГ-СУФЛЕ
- ○ БУЖЕНИНА
- ○ АНАНАС /МАРИ – ГОЛАН/
- ○ РЫБА
- ○ ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС
- ○ КУРИНЫЕ РУЛЕТИКИ
- ○ МАРИ-ШАЛЬ
- ○ ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ
- ○ РЫБА С ГРАНАТОВЫМ СОКОМ
- ○ ОТБИВНЫЕ ИЗ ИНДЕЙКИ
- ○ ПЕЧЕНЬ
- ○ ПЛЮШКИ С МАКОМ
- ○ РЫБА В ТОМАТЕ
- ○ СОЛЕНАЯ РЫБА
- ○ ВЛЮБЛЕННАЯ РЫБА
- ○ СУП ПОСТНЫЙ
- ○ МОРКОВНЫЕ ЗРАЗЫ
- ○ КЕКС ФРУКТОВЫЙ
- ○ ПЕЧЕНОЧНЫЙ РУЛЕТ
- ○ К ЧАЮ
- ○ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ
- ○ ТЫКВА
- ○ КУРА В ФОЛЬГЕ
- ○ ТЮЛЬПАНЧИКИ
- ○ СКОРЫЙ
- ○ РЫБНОЕ СУФЛЕ

- СКОРЫЕ ПИРОЖКИ
- СПАГЕТТИ С КАЛЬМАРОМ
- ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ
- КЕКС РОЖДЕСТВЕНСКИЙ
- ПАСХА ЗАВАРНАЯ
- БАБУШКИНЫ СОВЕТЫ
  - СОК ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ФИГУРЫ
  - ЦВЕТОК КОЛОНХОЕ
  - ОТ КАШЛЯ
  - ЛУК
  - УКСУС
  - СОЛЬ
  - Соль – БЕЛОЕ ЗОЛОТО!!!
  - ЧЕСНОК
  - ЛИМОНЫ
  - С ОДА ПИТЬЕВАЯ
  - КОФЕЙНАЯ ГУЩА
  - ФОЛЬГА
  - ЧИСТКА СЕРЕБРА
  - ЧИСТКА ЗОЛОТЫХ УКРАШЕНИЙ
  - ЗАЩИТА В ДОМЕ ОТ МУРАВЬЕВ
  - ЖМУТ ТУФЛИ
  - ЕСЛИ ОБУВЬ ВЕЛИКА
  - ЧИСТКА ОБУВИ
  - МЯГКАЯ КОЖА ИЗДЕЛИЙ
  - УДАЛЕНИЕ ЗАПАХА
  - МУХИ
  - ТРАВЫ
  - ПЕПИКА
  - НОРВЕЖСКИЙ СУП
  - СОВЕТЫ
  - НОВЕНЬКИЕ ПЯТКИ
  - РУКИ ОТ ЗЕМЛИ
  - ПУХОВЫЕ ВЕЩИ
  - ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЙ МАССАЖЕР
  - ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ДЛЯ ЧИСТКИ РЫБЫ
  - МЕД
  - РАССАДА ПОМИДОРОВ
  - НЕОБРАБОТАННЫЙ ЯНТАРЬ
  - САМОДЕЛЬНЫЙ ЧИСТЯЩИЙ ПОРОШОК
  - РЕЗИНОВЫЙ КЛЕЙ
  - ПОГОВОРКА: «ЗАРУБИ СЕБЕ НА НОСУ»
  - ИДЕАЛЬНАЯ ОЧИСТКА ВОДЫ
  - КАТАРАКТА

- БЕЛЬМО
- ЕСЛИ ПОДАВИЛСЯ
- ВОСПАЛЕНИЕ СЕДАЛИЩНОГО НЕРВА
- ЛЕЧЕНИЕ ТРАВАМИ
- СУХИЕ ДУХИ ДЛЯ ДОМА
- ЧАЙ ИЛИ НАСТОЙ ШИПОВНИКА
- МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

○ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Мария Украинцева
Бабушкины рецепты кулинарных блюд и полезные советы

Предисловие

Эта традиция передавать по наследству знания и опыт детям, внукам… Не зря же говорят: «…вкусно, как у бабушки…» Эта книга кулинарных рецептов посвящается моим дорогим внукам и правнукам. Эти рецепты я собирала в течение 55 лет. Все они неоднократно мною проверены и опробованы и я ручаюсь за их вкусовые качества.

Главным в кулинарии готовить с желанием порадовать вкусными качествами своих близких и это несомненно доставит и вам радость.

Старайтесь в кухни быть в хорошем настроении и оно вместе с вами «кулинарными шедеврами» перейдет к вашим близким.

М. Украинцева



БАКЛАЖАНЫ С ГРИБАМИ

Берем 2-3 баклажана мелко режим, солим, пусть постоят. Потом отожмем слегка, чтобы ушла лишняя горечь, обваливаем каждый кружочек в муке и обжариваем до готовности на постном масле (масла немного).

Соус: мелко нарезанные грибы уже обжаренные и притушенные, заливаем сметаной 100 –150 гр.

Кладем на блюдо баклажаны, сверху соус, зелень.

МАРИНОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ /к праздничному столу/

Берем 4-5 шт. баклажан и отвариваем до полуготовности.

Затем воду сливаем и даем остыть.

Потом начиняем каждый чесноком и сельдереем и укладываем плотно в кастрюльку / не алюминиевую/ и заливаем маринадом:

Уксус 1 стакан, соль, перец, лавровый лист, корица, гвоздика,

Добавить воды, чтобы баклажаны покрыла, ставим груз и на 3-4 дня.

Потом режим на куски на блюдо и к столу.

БАКЛАЖАНЫ С ПОМИДОРАМИ

2-3 баклажана режим на кружочки, солим и даем немного постоять, потом слегка отжать лишний сок, это лишняя горечь и обваливая каждый кружочек в муке обжариваем на растительном масле.

Укладываем слоями баклажаны, помидоры, лук и тушим до готовности.

Можно делать так пополам с кабачками.



ЛУКОВОЕ СУФЛЕ

2 стакана измельченного лука
0,5 ст. Воды
0,5 ст. сливок
2 яйца
2 ст. ложки муки
50 гр. сливочного масла, соль, перец по вкусу

Берем 25 гр. масла и обжариваем лук 5 минут затем добавляем 0,5 ст. воды и тушим 5-7 минут. Посолив, поперчив.

Затем, обжариваем муку в оставшихся 25 гр. масла и завариваем ее сливками. Отдельно взбиваем желтки и белки.

Чуть остудив муку вливаем туда взбитые желтки и все смешиваем с луком и под конец осторожно вливаем взбитые белки и ставим в духовку на 30 минут.

Суфле готово.

Употреблять можно к рыбе, мясу, можно и как самостоятельное блюдо

МОРКОВЬ С ЧЕРНОСЛИВОМ

500 гр. моркови
1 ст. чернослива
2 ст. Ложки меда
2 ст. Ложки масла

Трем на крупной терке морковь. Добавляем немного воды и тушим до полуготовности. Затем добавляем резанный чернослив, мед, масло и ставим тушить до готовности. Все!

Гарнир к курице, дичи.



ПИРОГ НА СКОРУЮ РУКУ

3 стакана муки
3 яйца
0,5 ст. молока
0.5 пачки /50 гр./ дрожжи
1,5 стакана сахара
1 ст. ложка крахмала
2 лимона или апельсина
125 гр. Маргарина

В 0.5 ст. молока и 2 ст. ложки сахара распустим дрожжи и дадим им подойти.

Добавим маргарин 3 ст. ложки муки и взбитые желтки. Затем раскатаем тесто /крутое/ лепешку толщиной 1– 1,5 см. Посыпаем ее крахмалом, чтобы начинка не мокла.

Выкладываем начинку: тертые лимоны вместе с кожурой и смешанной с половиной нормы сахара, а сверху вливаем взбитые белки с остальной половиной сахара и ставим в духовку. 200 градусов на 25 минут. Снимаем с формы, как остынет.

САМОДЕЛЬНЫЕ ДРОЖЖИ

Берем 2 крупные сырые картофелины и трем на мелкой терке.

2 ст. ложки сахара

1 ч. Ложку соли

2 ст, ложки воды

Все смешать и оставить на ночь, утром на этом можно ставить тесто.

Отлично!!!

СМЕТАНА ИЗ КЕФИРА

2 бутылки кефира вылить на плотную ткань, можно на кухонное полотенце, которое лежит на дуршлаге, а тот лежит в кастрюльке и не достает до дна 3 см., на дно которой насыпано 2 ст. ложки соли.

Выход через 6 часов – 400 гр. сметаны.

ЖАРЕНЫЕ ОГУРЦЫ

Из свежих, но можно и из соленых. Режим вдоль на куски и обваливаем муке и обжариваем на сливочном масле. Складываем в формочку и заливаем сметаной с яйцом, сверху посыпав тертым сыром и в духовку.

ОТВАРНОЙ СУДАК

Лук, морковь, перец, лавровый лист. 1 литр воды с ч. ложкой соли.

Когда вода закипит, кладем нарезанную на куски рыбу.

Соус: слив. масло, яйцо нарезанное, лимон, перец, зелень все вымешиваем.

Через 10 минут вынимаем отварную рыбу и заливаем ее нашим соусом.

ТОСТЫ С КРАБОВЫМИ ПАЛОЧКАМИ

Хлеб – квадратной формы -1 см.

20 гр. Масла растопить

2 яйца с 4 ложками сливок

Растопленное масло смешать с крабовыми палочками и туда медленно вбивать яйцо со сливками.

Поставить на огонь чуть-чуть, пока не загустеет. Намазать на хлеб и в духовку до румяного цвета.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛИНЫ

Натереть сырых 8 штук картофелин, чуть отжать, добавить 2 яйца, лук, зелень, мука, соль и выпекать. Начинка: сыр, брынза тертые.

МРАМОРНЫЙ ПИРОГ

3 ст. Муки
2 ст. Сахара
1,5 ст. Кефира
4 яйца
150 гр. маргарина 2 ч. ложки соды, цедра одного лимона 3 ст. ложки какао

Растереть маргарин с песком, потом туда 4 яйца, кефир, 3 стакана муки, соду.

Замесить тесто. Делим на две части. В одну добавляем какао.

Смазываем маслом форму, обсыпаем сухарями и ложкой аккуратно по переменно выкладываем наше тесто. То темное, то белое и в духовку



ДВОЙНОЙ ОМЛЕТ

6 яиц
2 ст. ложки молока
2 ч. ложки муки
Все перемешать и испечь омлет

Затем начинка: зелень, укроп, сельдерей, морская капуста, лук, кинза – все потушить и между двумя омлетами в духовку на 5-7 минут.

ОЛАДЬИ ИЗ ВЕРМИШЕЛИ

Отвариваем вермишель.
2 яйца, сыр, или брынза, зелень.
Все перемешиваем, делаем оладьи и жарим их на сл. масле.

СУДАК В РАКОВИНАХ

В раковинах или в судках на одну порцию. Разделываем рыбу на порции, посолим, сбрызнем лимоном и слегка обжарим

1 ст. ложку слив. масла и 1 ст. ложку муки обжарим и туда помешивая выливаем 1 стакан молока.

Затем берем судок, кладем в него 1 ст. ложку соуса, посыпаем сыром, рыбу, соус, шампиньоны, сыр и ставим их в духовку до розового цвета.

ЧЕРНОСЛИВ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Чернослив заливаем кипятком и даем ему настояться 30 минут

Затем вынуть и дать ему обсохнуть. Без косточек. Орехи пропускаем через мясорубку и смешиваем их с сахаром.

Начиняем чернослив орехами и сверху сметана.

СЫР С ЧЕСНОКОМ

Сыр натереть на терке.

На 500 гр. Сыра 3-4 зубчика чеснока, его тоже натереть на терке и смешать с сыром и майонезом.

ГРИБНОЙ СОУС

Берем свежие грибы, мелко режим и обжариваем их на слив. масле с луком.

Затем добавляем муку и вбиваем туда яйцо с молоком. Соль и зелень по вкусу.

Если грибы сухие, то вначале их надо замочить и отварить.

ШУБА
/овощи с селедкой под майонезом/

Отварить: картофель, морковь, свеклу по4-5 штук. Очистить селедку, убрать все косточки мелко нарезать на кусочки.

Берем блюдо и на дно и поочередно натираем на крупной терке отварные овощи перекладывая их селедкой, добавляем зеленый горошек, лук, крутое яйцо и все это покрываем майонезом, а по нему зелень и на праздничный стол.



КАРП ЗАПЕЧЕННЫЙ /под майонезом/

Берем хорошего карпа, чистим его и слегка надрезаем на порции. Натираем его солью.

Потом режим крупно лук 2-3 штуки смешиваем его с с кусочками сливочного масла и этим заполняем карпа внутри. Противень на дно немного постного масла и на него кладем нашего карпа, плюс немного на дно воды, чтобы карп сразу не пристал к протвеню. Обмазываем карпа майонезом, зеленью и немного тертого сыра в духовку до золотистого цвета.

Перекладывать не надо на блюдо, дать ему остыть, чтоб не поломать.



ПОСТНЫЕ ПОНЧИКИ

Дрожжевое тесто: вода, дрожжи, мука, соль

Как тесто подойдет, разделываем его на куски, как для пирожков. Затем раскатываем их в колбаски и делаем баранки и кладем их в кипящее постное масло. Вынимая обваливаем пончики в сахарной пудре.

Раскладываем на блюдо, чтоб остыли, все можно пить чай!!!

МАРИНОВАННЫЙ СУДАК

Берем рыбу, режим на порции и обжариваем быстро на раст. масле, складываем в кастрюлю и плотно пересыпаем крупно резанным слегка обжаренным луком, морковью и заливаем маринадом.

Маринад: 1 стакан уксуса, лавровый лист, перец, гвоздика.

Выдерживаем в холодильнике 24 часа и подаем к столу.

ПОСТНЫЙ БОРЩ /холодный/

Берем 2-3 картофелины, 1-2 морковины, свеклы, капусту Трем морковь, свеклу на крупной терке, режим картошку и ставим варить в 2-х литрах воды6 как закипит режим туда капусту, зелень. За 5-10 минут до готовности жарим лук на растительном масле, добавляем туда или помидоры или томат все в борщ, еще 5 минут и он готов7 готовьте к нему сметану в тарелку.

ИКРА КАБАЧКОВАЯ

Кабачок режим и ставим варить, через 15-20 минут они готовы, сливаем. Берем слегка обжаренный лук с томатом или помидорами, перец, соль, лав. Лист, растительное масло, лучше подсолнечное, все смешиваем в кастрюльке миксером, затем притушим еще помешивая 5 минут и готово. Охладить.

ПЕСОЧНЫЕ ТРУБОЧКИ
/ к чаю/

1 ст. муки
1 банка майонеза
1 ст. сахара
1 пачка маргарина
1 ч. ложка соды /погашенная уксусом/

Растираем на столе 2 ст., муки и 1 пачку маргарина до однородного порошка, затем добавляем сахар, соду, майонез и делаем довольно крутое тесто.

Ставим колобок в холодильник. Потом раскатываем круглую лепешку толщеной 1-1,5 см. И режим ее на 8 частей по центру, На каждый кусок кладем сладкую начинку / любую, какая есть: варенье, повидло, джем/ скатываем в трубочку и в духовку противень на 20 минут, как порозовеют.

Приятного аппетита!!!

РУЛЕТ ИЗ ПАШИНЫ /пузанина говяжья или телячья/

Пузанина Морковь Чеснок

Берем пашину и шпигуем ее морковью и чесноком. Затем сворачиваем ее в рулет, обвязываем крепко бечевкой. Кладем варить на 2-3 часа

Потом укладываем на форму и обжариваем в духовку на 25 минут. Потом режим на порции посыпая зеленью.

СУП «ЧИХИРИТМА» /грузинское/

Мясо любое: баранина, говядина, курица. Мы готовим из курицы.

Отделяем ножки, крылья, грудку /Пригодится для второго/

Итак: Ставим варить бульон. Добавляем морковь, лук, предварительно припустив их на сковородке, но обязательно БЕЗ МАСЛА, чтобы бульон не стал мутным и не дать перекипеть пене – снять. Можно, чтобы бульон получился «золотой», добавить кусочек луковой шелухи, потом мы ее выбросим. Варим до готовности.

Берем 2 яичных желтка и смешиваем их с половиной горячего бульона, а потом выливаем все это в остальной бульон и доводим до кипения, но НЕ КИПЯТИМ.

Все разливаем по тарелкам, можно положить кусочек лимона и обязательно свежую кинзу.

Приятного аппетита!!!

ПИРОГ ПО-ГРАФСКИ
/на скорую руку/

Для пирога берем 1 кг. слоеного теста. Начинка /графская/:
300 гр. мяса говяжьего или курица
1 луковица жареная в раст. масле
1 ст. ложка муки обжарен. в сл. масле
1 желток/яйцо/
1 ст. Бульона
0,5 ст. Сливок

Мясо мелко рубим, далее жарим до розового цвета муку и все время помешивая вливаем туда 1 стакан бульона, кладем туда мясо, жар. Лук, и мелко нарубленные отварные грибы и один желток разведенный в 0,5 ст. Сливок. Все это ставим на огонь и доводим до кипения – остужаем.

Можно добавить рюмку коньяка.

Затем берем тесто и делим его на две части. Делаем две лепешки.

Первую кладем в форму, посыпав слегка крахмалом, выкладываем на нее нашу начинку и покрываем второй лепешкой, сделав в ней посредине дырку. Смазываем лепешку желтком и в духовку на 30 минут

Все!!! Можно подать, обложив блюдо салатным листом. Вкусно!!!

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Слоеное тесто: Мука –1 кг.
Яйцо – 1 шт.
Вода – 350 гр.
Масло слив. –500гр.
Соль –по вкусу

Замешиваем тесто без масла, раскатываем, смахнув муку кладем 125 гр. Масла и сворачиваем лепешку конвертом6 защипывает, посыпая края мукой раскатываем опять до 1 см. Затем опять кладем 125 гр. масла и снова все повторяем. И так 4 раза. Перед раскаткой хорошо тесто охладить на 20 минут.

СЫР
/типа Виола/

Берем 1 кг. свежего творога, разводим его 1 литром молока и ставим на огонь, чтобы отошла сыворотка. Затем выливаем на салфетку, чтобы стекла оставшаяся жидкость и на 2-3 часа под пресс. Если творог свежий, не кислый, то можно сразу под пресс. Потом кладем сухой творог в алюминевую кастрюльку на огонь, все время помешивая. Когда он станет жидким добавляем в него 100 гр. сливочного масла, 1 ст. ложку соли,1 ч. ложку соды. Можно по желанию добавить 1с.л. сахара и варим, помешивая, пока он не станет тянуться ниточкой за ложкой.

Все, сыр готов. Быстро выливаем его в посуду, чуть смазанную маслом, чтоб не прилипла.

Чуть остынет, в холодильник. Как застынет, можно кушать!

На Здоровье!!!

ПРЯНИКИ

Берем: 1,5 стакана сахара,

1.5 ст. молока

30 гр. растит. масла

1 яйцо

0.5 ч. ложки соды

Все вымешиваем, муки берем столько, чтобы получилось средней густоты тесто.

Вначале кипятим молоко с сахаром, остужаем и на нем замешиваем тесто.

Далее его раскатать толщиной 1,5 – 2 см. и рюмкой вырезаем кружечки.

Укладываем их на противень и в не очень горячую духовку. Как только чуть подрумянятся – готово. Остудить

Помадка: 1 стакан воды и 0,5 кг. сахара. Варить постоянно помешивая. Надо чтобы капля между пальцами тянулась ниточкой. Все готово.

Вылить в небольшую чашку и макать туда остывшие пряники и раскладывать их на тарелку, чтоб обсохли.

Можно приступать к чаепитию!

ПЛОВ НЕЖИРНЫЙ
/с курицей отварной/

Сварив бульон, вынем курицу, отделив мясо от костей, порежим на кусочки.

Затем берем морковь, лук и ставим их пассировать. Лук мелко режим, а морковь трем на крупной терке, 3 ст. ложки раст. масла.

Затем высыпаем туда рис 1 стакан и продолжаем жарить, пока рис не станет золотистым, потом заливаем 2 –мя стаканами кипятка и высыпаем туда же нарезанную курицу, соль , перец, можно добавить и чернослив.

Как только будет готов рис, плов готов.

САЛАТ
/с соусом «ОЙ – О ЛИ»/

Салат зеленый 2 вареных яйца
2 помидора
Морепродукты: креветки, кальмары отварные.

Наломать салат в салатницу, посыпанный нарезанными морепродуктами, крошим туда же яйца, помидоры и все заливаем соусом.

Соус «ОЙ – О ЛИ» :

1 сырой желток
1 ст. ложка горчицы
2 ст. ложки истолчённого чеснока
1 ст. ложка лимонного сока
4 ст. ложки раст. Масла

СУП МУДРОСТИ

Мясо говядина 300 гр. Морковь
2 ст. ложки мака
2 ст. ложки натертой тыквы 3 картофелены
Лук
2 ст. ложки муки
2 ст. ложки раст. Масла зелень

Нарезать мясо кусочками, обвалять в муке и обжарить в 2 ст. ложке раст. Масла. На сковородке жарим до золотистого цвета лук и морковь и высыпаем все в кастрюльку с мясом. Туда же картофель , тыкву, мак – все заливаем 1 литром воды и варим 90 минут, потом зелень.

Воду можно доливать.

СВЕКЛА С ЧЕСНОКОМ

Отварную свеклу трем на крупную терку, туда же трем на мелкой чеснок.

3 зубчика на 300 гр. Свеклы Заправляем свеклу майонезом.

ВИНЕГРЕТ

Свекла Морковь Картофель Огурец соленый
Лук, зелень, зеленый горошек
Все мелко режется и заправляется раст. маслом.

ИКРА ГРИБНАЯ

Сушеные или свежие грибы отвариваются. Свежие потом мелко режутся, сушеные пропускаются через мясорубку. В грибы добавляется обжаренный на раст. масле лук, немного толченого чеснока, соль , перец, уксус. Охлаждают и посыпают рубленным яйцом с зеленью.

ОГУРЦЫ БЫСТРОЙ ЗАСОЛКИ

Берем мелкие свежие огурцы, отрезаем плодоножки, накалываем вилкой и кладем в кастрюльку и перекладывая веточками укропа, смородинным листом. Хреном, чесноком и заливаем 5-ным горячим раствором соли и даем в нем остывать. Через сутки огурчики готовы.

На 1 кг. огурцов берем:

1 кг. огурцов

2 лист. смородины

2 веточки укропа

2 зубчика чеснока

50 гр. соли на 1 литр воды.

ОГУРЦЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

Огурцы очищают от кожи, разрезают вдоль и вынимают сердцевину.

Свежею капусту и сваренные в крутую яйца, сердцевину, что вынули, помидоры –

– все мелко рубят, заправляют сметаной, солью и начиняют огурцы. Сверху зелень.

ОКРОШКА

Квас
Яйцо
Картофель, морковь вареные
Мясо или колбаса
Лук зеленый
Св. Огурцы
Соль, сахар

Все мелко порезать и залить квасом, заправить сметаной или майонезом

Подается холодная.

САЛАТ ОВОЩНОЙ С РЕДИСКОЙ

Морковь
Капуста 0.5 кочана
Редька
Яблоко

Очищенные морковь, редьку трем на крупной терке. Яблоко очищаем и мелко шинкуем, шинкуем капусту и чуть ее солим. Все мешаем и заправляем сметаной или майонезом.

АМПАНДО
/испанские пирожки/

Мясо отварное любое
Слад. Перец
Баклажаны,
Лук
Томат
Вар. Яйцо
Изюм
Корейка или грудинка

Берем кусочек корейки и мелко режим и на ней жарим баклажаны, перец, лук.

Потом выкладываем туда рубленное мясо, томат, изюм и рубленное яйцо Перец и соль по вкусу.

Тесто для пирожков берем слоеное. Раскатываем толщиной 1 см. И вырезаем кружки, на один кладем начинку, вторым прикрываем, защипываем и на противень в духовку, предварительно смазав пирожки желтком.

РЕПА ПОД СОУСОМ

Репу нарезаем кусками и отвариваем без соли. Откинем на дуршлаг.

Соус: Желток растирают с 1 ст. ложкой сахараб добавляют 0.5 ст. сливок или молока и непрерывно помешивая на водяной горячей бане прогревают до загустения, а затем взбивают, положив туда белок.

РЕПА ЖАРЕНАЯ

Репу чистят, режут кружками и варят до полуготовности.

Затем солят панируют в муке и жарят с двух сторон. Подают со сметаной и зеленью.

РЕПА ФАРШИРОВАННАЯ

Взять средние репки и варить до мягкости .Затем аккуратно вынуть середину, заполнить фаршем посыпать сыром и испечь в духовке.

Фарш: – рисовый

Лук слегка обжарить, смешать с рисом и варить до готовности, потом туда рубленные яйца, соль, перец. Можно так же с манной крупой.

ЗАПЕКАНКА /картофельная/

Готовим пюре: молоко, желток. Остудить.

Начинка: морковь, лук, петрушка – обжарить, добавить мелко нарезанную капусту, соль, перец немного молока и тушат. В готовый фарш добавить рубленные яйца.

На форму кладут слой пюре, слой фарша. Сверху смазывают сметаной и в духовку.

Так же готовится запеканка и с мясным фаршем.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО /рубленное со сметаной/

200 гр. Охлажденного слив. масла растереть с 2-мя стаканами муки и смешать с 200 гр. Подсоленной сметаны /0,5 ч. ложки соль/

Положить тесто на холод. Затем раскатать тесто 0.5 см. Толщины и вырезать стаканом кружочки. Положить их на противень, а сверху начинку: мармелад, яблоки: можно взбитые белки и в духовку.

РУЛЕТ ИЗ ТВОРОГА /медовый, слоеный/

Тесто: 1 ст. ложка меда
1 яйцо
1 стакан сахара
50 гр. Слив. масла
3 ст. л. Молока
3 стакана муки

Все выложить в миску и поставить на кастрюлю с горячей водой.

Когда все продукты растворятся, снять миску, добавить
0.5 ч, л. соды и замесить тесто.

Поставить в холодильник, затем разделить тесто на 5-6 частей раскатать коржи. /тесто трудно раскатывается, приходится расправлять его руками на сковоротке/ Выпекаем коржи до светло-коричневого цвета/.

Крем: 250 гр. Слив. масла, 1 банка сгущенки – взбить.

РУЛЕТ ИЗ ТВОРОГА

500 гр. творога
250 гр. масла
1,5 стакана муки
0,5 ч. л соды, растворенной в 2 ст. л кефира.
Соль.

Растереть творог с маслом, затем смешать с остальными продуктами и поставить на 30 минут в холодильник.

Затем разрезать на 4 части. Каждый раскатать и положить на них начинку и скрутить рулетом. Положить на противень и испечь, потом горячие рулеты посыпать сахарной пудрой.

Начинка любая: яблоки, мармелад, варенье.

ТВОРОЖНЫЕ ПОНЧИКИ

250 гр. творога
25 гр. муки
25 гр. панировочных сухарей
2 яйца

Соединим творог с 2-мя желтками – растираем, посолим, мука, сухари

Все перемешиваем, белки взбиваем и тоже аккуратно добавляем в массу творожную.

Ставим рядом мисочку с водой и мокрыми руками делаем творожные шарики /как биточки/ и обваливаем их в панировочных сухарях и кладем в кипящее раст. масло. Жарим до золотистого цвета. Горячие посыпаем сахарной пудрой.

Все! Приятного аппетита!

КАПУСТА
/в молоке или в сливках/

Капусту крупно нарезать и положить в кастрюлю разбавленное молоко водой, добавить слив. масло, соль и варить до готовности.

Затем всыпать туда молотые сухари, немного сахара и дать вскипеть.

КАПУСТА ЗАПЕЧЕНАЯ

Капусту крупно нарезать и отварить быстро залив ее кипятком / 5 минут/

Затем слив воду обжариваем ее на слив. масле и заливаем яйцом.

Можно поставить ее в духовку, запечь.

КАПУСТА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ

Капусту шинкуют и тушат. Яблоки очищают, нарезают дольками, тушат вместе с капустой. Под конец добавляют сл. масло смешанное с мукой, сахар и тушат еще 10 минут.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ СО СМЕТАНОЙ

Картофель нарезают дольками и слегка обжаривают, затем кладут в маленький горшочек, заливают сметаной, смешанной с мукой, солят и плотно закрыв, тушат до готовности. Подать с зеленью.

СВЕКЛА ФАРШИРОВАННАЯ

Свеклу варят с добавлением уксуса. Затем вынимают ложкой середину.

Фарш: Лук, морковь, мякоть вынутой свеклы, соленые огурцы, грибы, томат – все тушат в раст. масле и этим фаршем заполняют свеклу. Потом ее кладут в плоскую кастрюлю и запекают, поливая сметаной.

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С АПЕЛЬСИНАМИ

0,5 кг. квашеной капусты
2 красные луковицы
2 апельсина, грецкие орехи
2 ст. л сахара
2 ст. л оливок. Масло

Укладываем капусту в салатницу, добавляем сахар, оливк. масло.

Лук режим тоненькими колечками, апельсины дольками На капусту кладем 1 ст. л. изюма и всю ее покрываем апельсн. дольками, сверху орехи и полить салат оливковым маслом

Лук надо резать СИДЯ, тогда не будет щипать глаза. Если нет красного лука, можно и белый. Только надо предварительно ошпарить его кипятком.

РЫБНЫЙ ПИРОГ

Делаем слоеное тесто быстрого приготовления

Берем:

1.5 ст. муки

100 гр. пива

200 гр. мягкого маргарина

Соль – щепотку

Растираем маргарин с мукой, солим, добавляем пиво. Делаем тесто и ставим на холод.

Начинка: Рыбу/любую/ отвариваем со специями. Лук пассируют в раст. масле.

Варим недолго, отделяем от костей, разделываем на кусочки. Вареные яйца мелко режим, сыр трем на терке.

Начинка: отварная рыба

Лук 4 шт.

Укроп

Яйцо 2 шт.

Сыр 100 гр,

Тесто разделываем на две части.

Первую раскладываем на протвень и на нем слоями укладываем начинку и второй частью накрываем. Сверху смазываем яйцом и в духовку на 20-25 минут.

ГОТОВ!!!!

К этому пирогу подать рыбный бульон с укропчиком, чтоб не пропал и ВКУСНО!

СОЛЯНКА
/мясная/

Должны соблюдать два правила:

Бульон должен быть крепкий и пряный. Говядина берется ГРУДИНА или КРАЙ.

2. Не экономить на компонентах.

Итак: Ставим варить бульон до готовности два часа / морковь, лук/

Готовим компоненты: 2 сосиски

100 гр. ветчины

2 шт. Лук /пассировать/ 1шт.соленые огурцы /С луком/ 2 ст. л томат/ с луком/

Оливки, лавровый лист, перец горошек, каперсы.

Вынимаем из готового бульона мясо и мелко режим. Бульон процеживаем, он должен быть прозрачным. В него кладем нарезанное мясо.

Пассированный лук, огурцы, томат и т. д. и даем прокипеть 5 минут.

Все снимаем с огня, солянка готова. Как сняли в нее надо сбрызнуть несколько капель лимонного сока.

Разливаем по тарелкам в которые не забудьте положить дольку лимона и сметану.

Объедение!!!

ЩИ ИЗ ЩАВЕЛЯ

Варим куриный бульон. Кладем в него картофель, морковь. Как только сварится картофель и морковь кладем нарезанный щавель и через 5 минут вливаем в Щи взбитые яйца с молоком. Все готово.

Можно варить и без бульона, просто ср слив. маслом, технология та же.

Подавать обязательно со сметаной.



КОФЕЙНЫЙ КРЕМ

3ст. ложки сахара

2 желтка /2 яйца/

1 ст. ложка раствор.

Кофе 0,5 стакана молока стакан сливок

1 ст. л желатина

0,5 стакана кипяч. Воды

Берем 0,5 ст. воды /теплой/ и замачиваем в ней желатин, примерно на час.

Далее в 0,5 ст. молока закипятим 1 ст. л. Кофе. Взбиваем 2 желтка и осторожно соединяем взбивая с молоком и кофе

Распустившейся желатин ставим на огонь и помешивая доводим до кипения.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ КИПЯТИТЬ!!

И соединяем его с молоком и кофе.

Затем взбиваем сливки и тоже осторожно вливаем туда и вместе взбиваем.

Разливаем по формочкам / широким фужерам/, украшаем тертым шоколадом / любая фантазия хороша/ и в холодильник.

ЧУДО!!!

ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ /со взбитыми сливками/

Яблоки вынимаем сердцевину и заполняем яблоко сахаром или толчеными орехами с сахаром, подливаем на дно формы немного воды, кладем яблоки и в духовку. Можно на сковородке под крышкой.

Подают сверху взбитые сливки с сахаром.

ТЫКВА С ЯБЛОКАМИ

Тыкву нарезать ломтиками, кладем в плоскую кастрюльку и добавляем мелко нарезанные яблоки, сахар, слив. масло, воду и припускаем до готовности. Выкладываем в блюдце и посыпаем толчеными орехами. Яблоки – 50 гр.

Тыква – 100 гр. Вода – 2 ч. ложки Сахар – 4 ч. ложки Орехи – 3 ч. ложки Масло – 2 ч. ложки

РИС С МЕДОМ

Варим на воде рассыпчатый рис и добавляем в него изюм, поджаренные орехи, подсолнечные семечки, мед и все хорошенько перемешаем.

Полученную массу укладываем горкой на блюдо и поливаем вареньем.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С ЯБЛОКАМИ

Картофель – 0,5 кг.
Яблоки – 2 шт.
Сыр – 100 гр.
Сладкий лук – 1 шт.
Зел. Лук – 1 пуч.
Салат зел. – 1 кочан.
Семечки подсол. – 30 гр
Бульон говяжий -100 гр.

Нарезать отварной картофель кружочками, яблоки соломкой.

Вначале картофель залить бульоном, сверху яблоки, затем сыр, лук и посыпать семечками.

Соус: 1 долька чеснока
1 ст. л горчицы
1 ч. л сахара
2 ст. л яблоч. Уксуса
4 ст. л раст. масла

Взбиваем соус и поливаем им салат, но не мешаем. Салат ставим в холодильник на 15-20 минут.

Приятного аппетита!

ЯИЧНЫЙ СУП

Сварить любой бульон /мясной, куриный, овощной/.

В горячий бульон засыпать горсть вермишели и сварить до готовности.

Затем засыпать мелко нарезанную крапиву и петрушку и проварить еще 5 минут. Взбиваем 3 яйца и вливаем в суп, все время помешивая.

При подаче положить в тарелку ломтик лимона и сметану.

РЫБА ПОД СОУСОМ

Минтай. Берем красный болгарский перец и запекаем его в духовке.

Пока он готовится, ставим варить рыбу. Разделав ее на куски заливаем 1 ст воды и 1 ст. белого вина. Сок лимона, 1 ст. л слив. масла, лавр. Лист, перец горошек. Варим 7– 10 минут. Вынимаем рыбу и укладываем на блюдо.

Остывший перец, снимаем с него кожицу, семена и режем его на кусочки, высыпаем в оставшийся бульон, туда же 1 ст. л горчицы и этим соусом заливаем рыбу на блюде, сверху зелень

ЗАПЕКАНКА С ДЖЕМОМ И ЯБЛОКАМИ

500 гр. творога
250 гр. размягченного масла
1,5 ст. муки
Желток
0,5 ч. л соды раств. в кефире

Растираем творог с маслом и смешиваем с мукой и содой.

Замешиваем тесто и ставим его на 40 минут в холод Для начинки берем любой джем и нарезанные яблоки. Готовое тесто режим на 2 части. Из одной половины раскатываем прямоугольник толщиной 0,5 – 1 см. И намазываем его джемом.

Затем аккуратно закатываем его в рулет и кладем на противень.

Вторую часть тоже раскатываем и посыпаем его яблоками, чуть присыпав сахаром, сбрызнув лимоном и тоже на протвень. Рулеты смазываем желтком и ставим в горячую духовку на 20 минут.

Вынув из духовки посыпаем рулеты сах. пудрой, Все, десерт готов!!!!

ЗАКВАСКА КАПУСТЫ

Кочан режут на крупные куски и складывают в обливную кастрюлю, добавив мяту, тмин, заливаем кипящим рассолом, сверху гнет.

Рассол:1 кг. капусты 1 литр воды

30 гр. соли Мята, тмин, анис

Когда рассол остынет в него добавляют корочку черного хлеба и оставляют для закваски на 3-4 дня в комнатной температуре.

Заквашенную капусту вынимают из рассола и поливают раст. маслом , добавляя немного сахара.

Приятного аппетита!!!

КАПУСТА МАРИНОВАНАЯ

Берут 3: уксус, кладут туда соль сахар, гвоздику, корицу, 1 литр кипятят и заливают нарезанную соломкой капусту.

Нагревают пока капуста не станет мягкой

Потом ее охлаждают, поливают маслом и на стол.

Капуста – кочан

Уксус – 1 литр

Сахар – 200 гр.

Соль – 30 гр.

Гвоздика, корица, по 3-5 шт.

КОЛЬРАБИ
/салат/

Кольраби режут тонкими ломтиками, или трут на терке. Заправляюм солью, уксусом, раст. маслом

Можно также со сметаной или майонезом.

ОГУРЦЫ /быстро засоленные/

Отобрать мелкие свежие огурцы, отрезать плодоножку. Кладем в обливную кастрюлю, посыпаем тертым хреном, чесноком, укропом, смородиновым листом и заливаем горячим раствором соли и даем им в нем остыть. За сутки огурцы готовы.

Огурцы – 1 кг.

Соли – 50 гр. на 1 литр воды.

БОРЩ ЛЕТНИЙ

Летний борщ готовится из молодой свеклы с ботвой. Ботву моют, нарезают. Свеклу, морковь трут на терке. Вначале ставят варить картофель в воде, затем жарят натертые овощи в раст масле с добавлением томата, потом все соединяют. Борщ варится 15-20 минут.

Подать со сметаной.



СУП ИЗ ИНДЕЙКИ /рагу/

Берем 400 гр. филе индейки и ставим ее варить бульон. Одновременно ставим варить лапшу. В другой кастрюле варим белую фасоль. Все сварили.

Далее: Вынимаем филе, режим его на кусочки и обжариваем на слив. масле и кладем в бульон. Туда же фасоль, лапшу и томаты.

Ставим на огонь и даем прокипеть. Все. В тарелку можно положить дольку лимона, зелень, тертый сыр.

Вкусно!!!

ОКОРОК СВИНОЙ /порционно/

Взять свинину, заднюю часть окорок.

Нарезать на порционные куски: посолить, поперчить, зелень. Пусть постоит 20 мин. – пропитка.

Затем на сильно разогретом растит. масле быстро обжарить все куски и сложить в сотейник или низкую кастрюлю. Залив мясо красным вином – 250 гр., поставить тушить на 25 – 30 мин. Но через 15 мин, как поставили на огонь укладываем на мясо цельные яблоки. Сколько порций, столько яблок. И все вместе тушим.

Затем все это ставим в духовку, чтобы яблоки зарумянились и к праздничному столу!!!

Яблоки не должны растрескаться. Каждому подается мясо с яблоком. Выход: Мясо – 750 гр.

Яблоки – 6-7 шт.

Кр. Вино – 250 гр.

Специи.

ПЕЧЕНЬ /по-венециански/

Берем 300 гр. печени, желательно говяжей. Замаринуем ее на 20-30 мин. В белом вине или в уксусе.

Крупно режем лук 2 шт. И залив его водой доводим до кипения, откидываем на дуршлаг.

Печень, обваляв в муке, обжариваем на большом огне и складываем в кастрюлю. Лук тоже обжариваем вместе с бананом и тоже в кастрюлю

Соль, перец, приправа по вкусу. Тушим все вместе 5-7 мин.

Все готово!!!

Подать с картофельным пюре или с рассыпчатым рисом и красными помидорами.

ПЕЛЕМЕНИ

Муку насыпают горкой и делая в ней воронку, вливаем туда воду, яйцо, соль и замешиваем тесто. Даем ему настояться, чтобы оно было эластично, 3 % минут.

Пока готовится фарш.

Тесто раскатывается, как можно тоньше. Можно нарезать на квадратики, складывая по диагонали. Отварить и подать со сметаной.

ОЛАДЬИ МЯСНЫЕ /впрок/

Берем 500 гр. свинины или курицы нарезаем мелкими кусочками.

Посолим, поперчим и трем туда немного чеснока, вбиваем 3 яйца, 3 ст, ложки крахмала, 150 гр. майонеза, зелень. Все тщательно перемешиваем и укладываем в стеклянную банку и ставим в холодильник.

По мере надобности берем ложкой и жарим «мясные оладьи»

Очень удобно!!!

КНЕГЛИКИ
/сладкое блюдо/

Готовим тесто:
Мука
Манка
065 ст. теплого молока
50. гр. сливоч. масла
1 ч. л дрожжей
1 ч. л сахара

В 0,5 гр. теплого молока распускаем дрожжи, слив. масло, сахар и всыпаем туда муку, манку и вымешиваем тесто. Катаем из теста колбаску и режим на кусочки, чтобы получилась лепешечка чуть больше, чем для вареников. Далее кладем на лепешечку половинку абрикоса или персика , можно из компота и защемляем, делая круглые шарики. Потом бросаем их в кипящую воду. Как кнеглики всплыли – готовы,

Аккуратно вынимаем их шумовкой и на блюдо. Можно полить остатками варенья, сметаной, посыпать сахаром – кто как любит.

Вообще начинка может быть разная.

ЛУКОВАЯ ЗАПЕКАНКА

Лук порей, его белая часть + 500гр.
1 ст. молока
1 ст л муки
1 ст. л. слив. масла
Тертый сыр – 100 гр.
Лук порей отвариваем в воде.

Соус: 1 ст. л слив масла растапливаем и мешаем его с мукой и медленно вливаем в него молоко помешивая. Отварной лук режим и мешаем с булкой, заливаем соусом. Затем посыпаем тертым сыром и ставив в духовку на 30 мин.. Жар должен быть очень горячим. Готово!!

Это блюдо может быть и самостоятельным и как гарнир к птице или рыбе.

Приятного аппетита!

ЛУК ЗАПЕЧЕНЫЙ

Берем 12 небольших луковиц
4 ст. л меда
100 гр. слив. масла
Соль, перец

Растопим масло, добавляем в него мед – это соус Чистим лук. Потом берем фольгу и делаем небольшие пакетика герметически 4 шт. И в каждый кладем по 3 луковицы, заливаем в каждый соус. Посолим, поперчим. Укладываем пакетики на сковородку и в духовку на 20 минут.

Этот лук хорош к шашлыку, баранине. Угощайтесь на здоровье!!!

ХРЕН

Корни хрена замачиваем в воде, очищаем и трут на мелкой терке, затем кладут в чашку и заливают горячей водой, закрывают крышкой и дают остыть. Затем добавляют сахар, соль, уксус

100 гр. хрена

80 гр. уксус

100 гр, воды

Соль, сахар по вкусу.

Можно делать не заливая кипятком. А сразу на стол, перемешав хрен со сметаной или с майонезом без уксуса.

САЛАТ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

200 гр. – отварной чечевицы
200 гр. отварной картошки
1 пучок зеленого лука
2 сладких перца
400 гр. окорока

На ночь замочить чечевицу, а утром сварить. Сварить картошку, лук, перец, окорок, картошку – все мелко нарезать и смешать с чечевицей и залить соусом.

Соус: 4 ст. л раст. масла 1 ч.л горчицы
2-3 ст. л уксуса.

Перемешать и залить этим соусом салат. Обязательно поставить в холодильник на 1 час, чтоб настоялся.

ТЫКВА

Ее можно жарить, обваляв кусочки в муке, как кабачки. Тыква фаршированная.

Срезаем верхушку, вынимают семена и начиняют фаршем с луком и зеленью.

Кладут в большую кастрюлю и ставят не в очень горячую духовку на 1 час. Затем осторожно вынимают на сковородку и поливают сметаной и обжаривают в очень горячей духовке до румяной корочки.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МОРКОВИ /с творогом/

Морковь варят и не сливая воду делают из нее пюре. Жидкое пюре ставят на огонь и как закипит медленной струйкой всыпают туда манку, все время помешивая. Потом берут творог, растирая добавляя яйцо, сахар, соль и соединяют с нашей морковью. Все это выкладывают на смазанную маслом сковородку и запекают. Можно туда добавить изюм, чернослив.

Морковь – 200 гр.
Творог – 100 гр.
Яйцо – 1шт.
Сахар – 2 ст. л
Слив. масло – 2 ст.л
Крупа – 2 ст.л

СЫРНИКИ ЛЕНИВЫЕ

Берут творог, растирают его с яйцом и сахаром, добавляя немного муки. Полученное тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой и раскатывают жгут 3-5 см. Нарезают кусочками и чуть обваляв в муке, кидают в кипящую воду.

Как только всплыли сырнички вынимают на блюдо, поливая сметаной.

Быстро и вкусно!

РЫБА ПАЛТУС В СОУСЕ

Рыба – 1 кг.

Апельсиновый сок – 200 гр.

Сливки – 100 гр.

Специи

Рыбу посыпать специями и обвалять в муке или в сухарях. Укладываем в форму, поливаем соком и ставим в духовку запекать. Затем раскладываем порции на тарелки.

В оставшиеся остатки от запекания рыбы вливаем 100 гр. сливок, закипятим. И этим соусом поливаем рыбу.

Очень нежное!

ГОРОХОВЫЙ СУП /из зеленого консервированного горошка/

1 банка зел. горош.
3 ст. л слив. масла
Лук порей
500 гр. бульон
2 ст. л сметаны

Обжариваем на слив. масле лук мелко нарезанный и выкладываем его в 0,5 л бульона и туда же2,3 банки зел. горош. И ставим на огонь и варим. Как сварится, миксером взбиваем его до однородного состояния.

Затем выкладываем оставшейся горошек и 2 ст. л сметаны и доводим до кипения.

Все. Супчик готов!

ГОЛУБЦЫ С ТВОРОГОМ

Опускаем капустные листы на 5-7 минут в кипящую воду и отбрасываем на дуршлаг, даем остыть. Затем заворачиваем фарш и обжариваем на сковородке.

Укладываем в низенькую кастрюльку, заливаем сметаной и тушим.

Фарш: Отвариваем рис и мешаем его с сырым яйцом и творогом, добавив немного слив. Масла

ТОРТ ИЗ ПЕЧЕНИ

Готовим тесто из 1 кг. печени. Печень пропускаем через мясорубку. Добавляем туда 2 яйца, 3 ст. л муки,1 ст. л раст. масла и взбиваем тесто.

Затем кладем 3 ст. л теста на горячую сковородку и обжариваем с 2-х сторон. Так же выпекаем и остальное тесто.

Делаем фарш: Режим кольцами лук и 3 моркови трем на крупной терке. Все это зажариваем до готовности на раст. масле.

Соус: Готовим немного соуса из майонеза с растертым чесноком.

Берем плоскую тарелку и кладем блин и смазываем сначала фаршем, затем майонезом. И так поочередно все. Верхний смазываем только майонезом и посыпаем рубленным яйцом с укропом.

Поставить в холодильник на 2 часа. Очень вкусно!!!

ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ

Берем говяжью печень, обрезав все пленки, пропускаем через мясорубку. Добавляем в нее 1 яйцо/сырое/,3 ст. л муки, соль, перец, вымешиваем.

На разогретую сковородку с маслом раст. кладем ложкой, как оладушки и жарим с 2 –х сторон. Все готово. Можно кушать. А можно сложить все оладьи в кастрюльку, добавить немного поджаренного лука, чуть– чуть притушить. Оладьи будут нежнее и оставшие не будут сухие.

Подать с пюре и укропчиком.

ГОЛУБЦЫ С ЯБЛОКАМИ

Капустные листы отвариваем 5-7 минут и на дуршлаг, остужаем.

Начинка: Кислые яблоки чистим и режим на мелкие кусочки, чуть посыпаем их сахаром и смешиваем с отварным рисом.

Заворачиваем начинку в капустные листы и складываем в сковородку, подливаем немного воды и сверху майонез и в духовку на 10-15 минут.

САЛАТ ИЗ СТЕБЛЕЙ СЕЛЬДЕРЕЯ

200 гр. стеблей сельдерея

1ст. грецкого ореха

100 гр. намоченного белого хлеба

10 долек чеснока

Мелко режем стебли сельдерея, а листочки оставим для украшения.

Соус: 1 ст. орехов и чеснок измельчаем в миксере до однородной массы.

Затем добавляем туда размоченный хлеб, все тщательно перемешиваем., добавляем 4 ст. л оливкового масла и 4 ст. л яблочного уксуса. Вымешиваем, получится густой соус, кладем в салат и даем время настоятся.

Сверху украшаем листочками сельдерея. Салат готов!!!

ПИРОГ С СЫРОМ

Тесто: 1 пачка маргарина
2,5 ст. муки
6 ст. л сметаны
1 ч. л соды
Замесить тесто и дать ему немного расстояться.
Начинка: 200 гр. сыра
3 сырых яйца
3 луковицы

Берем лук, мелко рубим и обдаем его кипятком, потом обжариваем на раст. масле до прозрачности. Вбиваем в лук 3 сырых яйца и тертый на крупной терке сыр.

Тесто делим на 2 части.

Одна часть немного больше, это для низа.

Раскатываем, кладем на форму так, чтобы края свисали. Вываливаем туда начинку и сверху накрываем 2 частью теста. Защемляем края и делаем в середине дырку, Чтобы выходил пар. Смазываем желтком и в духовку на25-30 минут. Все!

ЛУКОВЫЙ СУП

Взять две крупные луковицы и тонко нарезать и жарить в раст. масле, но не румянить. Выкладываем в 2 литра бульона, добавив щепотку растертого чеснока и варим на медленном огне 15 минут.

При подаче на стол добавляем в сые белые гренки и тертый сыр.

ДЕЛИКАТЕСНЫЙ СУП

3 стакана шинкованной капусты
2 ст. л раст. масла
1 ст воды
3 ст. куриного бульона
1 ст. молока
1 паперка
3 ст. л муки

Капусту и лук слегка поджарить, добавляем воду, картофель – все это кипятить на медленном огне 15 минут, потом добавим бульон и горячее молоко.

Разводим в холодной воде муку и помешивая вводим ее в суп.

Все, готов!

ОКРОШКА ИЗ ЩАВЕЛЯ

Листья щавеля как следует промыть, мелко порубить и положить в кипящую воду, прокипятить в закрытой посуде 10 минут.

Затем отвар процедить через марлю и охладить и готовить окрошку как из кваса.

Мясо, картошка, морковь, лук, огурцы, яйцо, зелень, сметана, соль, сахар.

ФАРШМАК
/из капусты/

Капусту отварить в соленой воде – 400 гр.

Яблоки кислые – 2 шт.

Лук – 2 шт.

Хлеб ржаной намоченный – 60 гр.

Яйца крутые – 2 шт.

Помидор, опущенный в кипящую воду, чтобы снять кожицу -1-2 шт.

Все, кроме яблок прокрутить на мясорубку. Яблоки потереть на крупную терку. Все как следует перемешать, соль, перец по вкусу. Фаршмак готов.

Отличный гарнир к мясу, курице, рыбе, но можно и просто намазывать на хлеб – бутерброды.

ТЕСТО
/слоеное рубленное/

200 гр. холодн. слив. масла изрубить с 2-мя стак. Муки. Затем, продолжать рубить, смешать с 200 гр. сметаны и 0,5 ч. л, соды.

Положить тесто на 30 минут в холодильник. Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см. и вырезать стаканом кружки.

Противень смазывать не надо, просто разложить на смоченный водой и на них начинку.

Начинка: Яблоки, варенье, мармелад, взбитые с сахаром белки, что есть и в духовку.

ТЕРТЫЙ ПИРОГ

200 гр. маргарина
1 ст. сахара
2 яйца
0,5 ч. л соды
2-3 ст. муки
Ванилин

Растереть яйца с сахаром, добавить мягкий маргарин или масло. Замесить тесто и разделить его на 2 части.

Одну часть натереть на крупную терку на смазанный противень и поставить на несколько минут в духовку для подсушки.

Затем, вынув разложить начинку.

Начинка: Яблоки с сахаром, творог я яйцом и изюмом, а сверху натереть 2 часть теста и испечь.

Горячим разрезать на квадраты, ромбы. Посыпать сахар. пудрой, охладить и подать к чаю.

Чай не пил, какая сила!!!?

ТОРТ МЕДОВЫЙ

1 ст. л меда 1 яйцо
1 ст. сахар. песка
50 гр. слив. масла,
3 ст. л молока
2 ст. муки

Все перемешать в миксере и поставить на кастрюлю с горячей водой, пока продукты не растворятся – снять. Добавить 0,5 ч. л соды, муку и замесить тесто. Поставить в холодильник.

Затем разделить тесто на 5 частей и выпекать коржи. Тесто крутое и тяжело раскатывается, надо расправлять его на сковороде руками.

Коржи выпекают до светло-коричневого цвета.

Крем: Взбить 200 гр. слив. масла с 1 банкой сгущенки. Или Взять 50 гр. сметаны со стак. Сахара добавить для цвета любые ягоды, взбить. Намазать кремом коржи и в холод. Можно украсить их свежими ягодами, орехами.

СПАГЕТТИ
/с лимонным соусом/

250 гр. спагетти отварить в подсоленной воде. На 400 гр. спагетти берем 1 литр воды

2 стебля зел. лука

1 ст. л лимонного сока

Цедру с лимона

1 десерт. л слив. масла

ст. л сметаны, 2 ст л оливков, масла

2 ст.л хереса

50 гр. тертого сыра

Итак откинули сваренные спагетти.

Делаем соус: 1 десер. л слив, масла. Жарим в нем 2 стебля зел, лука, чуть притушим и кладем туда зелень. Сметану, лимонный сок, херес. Все перемешаем.

Выкладываем спагетти в чашу на дно которой полили немного оливкового масла и заливаем все соусом, сверху тертым сыром.

Объеденье!!!

ЖЮЛЬЕН

Запеченные в сметане грибы, курица, мясо, окорок, овощи.

ГРЕНКИ
/с баклажанами/

Хлеб
Баклажаны
Чеснок
Зелень: кинза, петрушка, укроп
Соль, сахар
Раст. масло

Баклажаны нарезать пластинками вдоль, посолить и обвалять в муке, обжарить на раст. масле.

Соус: /острый/ Раст. масло, 1 ч.л соли, 1 ч.л сахара, уксус, чеснок 5-6 долек, лимон. Сок.

В этом соусе обмакиваем баклажаны и оставляем на 1 час, переворачивая время от времени. Затем хлеб обмакиваем в остатки от жарки баклажанов и на каждый кусок хлеба кладем пластик баклажана и ставим на 5-7 минут в духовку.

РОГАЛИКИ С ОРЕХАМИ

Делаем сладкое песочное тесто.

1 банка майонеза

1 пачка маргарина

1 ст сахара

1 ч.л соды

1 яйцо

4 ст. муки

Муку растираем с нарезанным маргарином, смешиваем с содой, сахаром, майонезом. Майонез можно заменить сметаной.

Тесто крутое, ставим его на холод на 30-40 минут. Затем раскатываем лепешку 0,5 см. толщиной.

Делаем орехи: Поджариваем пропущенные через мясорубку грецкие орехи и смешиваем их с сахаром 1 стакан орехов -1,5 стакана песку.

Размещаем начинку на нашу лепешку, но прежде чем высыпать смазываем ее яичным белком. Режим по диагонали на 8 частей и каждый кусочек сворачиваем в трубочку. Кладем их на противень, смазав желтком и в духовку, чтоб порозовели. Готово!

Посыпаем сахар. пудрой. Прелесть к чаю!!!

ТЕФТЕЛИ В СОУСЕ

Берем фарш:

Хорошо когда говядина и свинина. 500 гр.

Белый хлеб замочен

2 шт. лук

1 яйцо

Зелень кинзы, соль,

1ст. л горчицы.

Все как следует вымешаем и мокрыми руками делаем круглые тефтели, обжаривая их со всех сторон на раст. масле.

Соус: 1,5 ст. простокваши 1 ст л горчицы

Лук натертый на терке 1 ч.л сахара

150 гр. сыра натертого на крупной терке

Все перемешаем и ставим на стол отдельно, каждый поливает себе сам.

Да, тефтели можно чуть притушить, добавив чуть водички под крышкой 5 минут.

Угощайтесь на здоровье!!!

САЛАТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

300 гр. листового салата
300 гр. апельсинов
100 гр. орехов/любых/
200 гр. сметаны

На дно салатницы ломаем салат, затем тоненькими дольками режим очищенный апельсин и укладываем на салат. Сверху обжаренный и измельченые орехи и все заливаем сметаной. Все готово!

ПИРОЖКИ С АБРИКОСАМИ

6 ст.л раст. масла
250 гр. нежирного творога
75 гр.сахара
1 яйцо, ванилин
250 гр. муки
2 ч.л разрыхлителя

Смешиваем творог с песком, яйцо, разрыхл. 6 ст.л раст. масла и высыпаем половину нормы муки. Вымешиваем, затем остальную часть

Пусть 10-15 минут постоит.

Начинка: Свежие или консервир. Абрикосы 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатать, сложить пополам еще раз раскатать и так 3 раза.

Нарезать на 12 квадратиков, смазать каждый яичным белком и положить на него абрикосинку и собрать края квадратика в пучок вокруг абрикоса и в духовку на 25 минут.

Вынимаем и посыпаем сахар. пудрой. Все!

МЯСО С СЫРОМ

Мясо свинина – 800 гр.

Сыр – 200 гр.

Яблоки – 2 шт.

Любая капуста – 200 гр.

Горчица, соль, перец.

Мясо свинину/шейку/ посолить, поперчить и запечь в духовке 3 минуты.

Затем ножом сделать надрезы и нашпиговать мясо сыром, окуная каждую пластиночку в горчицу. Сверху разложить капусту и затем дольки яблок, поставить в духовку чтобы зарумянились.

Готово, пусть немного остынет!!!

КРАБОВЫЕ ПАЛОЧКИ В КЛЯРЕ

3 пачки крабовых палочек сбрызнуть лимонным соком и раст. маслом

Поставить на 2 минуты в холодильник. Кляр:

0,5 Ст. муки

0,5 ст. молока

0,5 ст. воды

2 яичн. желтка, соль

Все тщательно перемешать и поставить на 10 минут в теплое место. Теперь взбиваем 2 белка и осторожно вводим их в наш кляр, что уже подошел. Вилкой окунаем крабовую палочку и опускаем на горячую сковородку с маслом.

На гарнир рис, сверху посыпать тертым сыром.

Приятного аппетита!!!

ГРЕНКИ БЫСТРЫЕ

Режим булку на куски и окунаем их в смесь: 1 ст. молока, 2 яйца, 2 ст. л сахара

Долго хлеб не держать, только окунуть. На сковородку со сливоч. Маслом, подрумянить и готово.

Замечательные гренки к чаю! Попробуйте. Вкусно???

ТО-ТО ЖЕ!!!

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ

Отварить картофель, добавив в воду дольку чеснока и лавров. Лист.

Готовим пюре, добавив в него яйцо.

Выкладываем на стол и разминаем пюре в колбаску, которую режу на куски по размеру котлеты.

Придаю им нужную форму, обваливаю в муке и жарю. Можно сделать котлеты с любой начинкой6 какая нравится.

СУДАК

Ставим отваривать судак, разделав сразу его на нужное кол.во порций.

Варим не более 10-12 минут: 1 литр воды: лук, морковь, соль , перец.

Готовим соус:

Слив. масло – 100 гр.

2 вареных яйца

Сок лимона

Растираем масло с яйцом и добавляем туда 1 ст. л сока лимона. Подогреваем

Раскладываем на блюдо отварную рыбу и заливаем соусом, сверху зелень.

СПАГЕТТИ С КАЛЬМАРАМИ

0,5 кг. кальмаров

250 гр. спагетти

Кальмары обдать кипятком и чистим, ставим варить на 5-7 минут.

Режим мелко соломкой.

Берем 2 ст. л оливкового масла, трем на крупную терку 2 морковки, добавляем лук, чеснок/4 зубчика/, и тушим до готовности.

Затем добавив туда 2-3 ст.л сухого вина тушим еще 5 минут, высыпав туда нарезанные кальмары

В 2-х литрах воды варим спагетти, добавав в воду 1 ст,л олив. Масла

Отварив сливаем воду, заливаем спагетти нашим соусом.

Очень вкусно!!!

РЫБА ПАРОВАЯ

Дно кастрюльки смазываем маслом и укладываем рыбу, залив ее немного водой или бульоном. Туда: лук: петрушку, соль, лимон. Кислоту или сухое белое вино. Закрываем крышкой и доводим рыбу до готовности.

Можно добавить туда и грибы.

Затем надо взять хлеб, обжарить его слегка и на каждый кусочек по порции рыбы, грибочек, кусочек лимона, все полив оставшемся соусом.

К этой рыбе хорошо отварной картофель, посыпанный укропчиком и слив. маслом.

Чудо!!!

СУП ПЕРЛОВЫЙ /жемчужный/

ПЕРЛ – по-французки « жемчуг»
2,5 литра бульона
200 гр. перловой крупы
1ст.л слив. масла
2 яичных сырых яйца
300 гр. отварных грибов
1 шт. Лук
3 ст. л сметаны
2 ст. л сока лимона

Отварив до готовности перловую крупу, пусть стоит. Далее: Обжариваем на слив. масле отварные грибы и лук и опускаем в бульон. Растираем тщательно 2 желтка со сметаной и тоже в бульон., потом туда же перловую крупу и ставим суп на огонь, но ни в коем случае не КИПЯТИТЬ, а только ПОДОГРЕТЬ.

Все суп готов, кушайте!!

СУХАРНЫЙ КВАС

1 кг. ржаного хлеба 0,5 /30гр./
Палочка дрожжей
1ст. сахара
6-8 листочков мяты
Можно при желании добавить кусочки хрена.

В духовке посушить до темно-коричневого цвета хлеб и залить сухари кипятком и оставить под крышкой остывать до комнатной температуры.

Процедить настой, добавить дрожжи, сахар, мяту и оставить для брожения на 6-8 часов. Как только появится пена, процедить еще раз и разлить по бутылкам / не до полна / и в каждую положить по изюминке и в холодильник.



Через 2 дня квас готов.
Отличное пойло!!!

МЯТНЫЙ КВАСОК

50 гр. листьев и ростков мяты
5 литров воды
0,5 кг. Сахара
0,5 палочки дрожжей
0,4 ч. л лимон. Кислоты

Мяту залить кипятком, добавить сахар, кислоту, накрыв, оставить на 12 часов. Затем процедить, добавить дрожжи и поставить в теплое место до появления на нем пены. Затем разлить и в холод.

Отлично утоляет жажду!

БАРАНИНА С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

600 гр. баранины
600 гр. зеленого лука
1 ст. белого вина
1 ст л раст. масла
1 пучок базилика

Баранину обжарить на раст. масле кусками, лук нарезать и высыпать на мясо, сложив в кастрюлю. Добавим соль, перец, лавр. Лист залить белым вином и ставим тушить на 30 минут, добавив зелень. Все.

ОЛАДЬИ ИЗ ВЕРМИШЕЛИ /с сыром и брынзой/

2 яйца
Отварная вермишель
Сыр
Брынза
Все перемешав, жарим на масле как оладьи. Просто и вкусно!

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ /по-немецки/

4 шт. Картофелины
2-3 шт. Лука
3 сырых яйца
3 ст. л сметаны

Натереть картофель на мелкой терке. Слегка отжать, затем туда натереть лук тоже на мелкой терке, добавить 3 яйца, 3 ст.л сметаны, соль и все взбить миксером немного. Печь на растит, масле

Кушать со сметаной. Прелесть!!!

БЫСТРЫЙ ПИРОГ К ЧАЮ /яблочный/

1 ст. муки
1 ст. сахара
3 яйца Слив. масло
Начинка: 3 яблока, корица

3 яйца смешиваем с сахаром и мукой и все взбиваем миксером.

Яблоки очистив режим тоненькими ломтиками.

Форму смазываем маслом, посыпаем сухарями и на них высыпаем наши яблоки, а сверху кусочки слив. масла с корицей, затем выливаем взбитое тесто и в горячую духовку до образования золотистого цвета.

Пирог готов! Прошу к самовару!!!

СЕЛЬДЬ /по-деревенски/

Берем селедку разделываем, режим на кусочки и укладываем в селедочницу.

Далее готовим маринад: 2 моркови трем на крупной терке2-3 луковицы режим и пассируем на небольшом огне, добавив сахар, перец и чуть –чуть грибного бульона.

Далее: готовим соус: 60 гр. белых грибов 2 шт. Лук

0,1 часть ст. грибного бульона

Грибы мелко режим и вместе с луком тушим. Затем: на селедку укладываем маринад, немного майонеза и сверху соус.

И уж совсем сверху крошим вареные яйца. Селедка по-деревенски готова.

Хороша с горячей отварной картошкой. Попробуйте, не пожалеете!!!

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ /со шпинатом/

200 гр. т шпината
200 гр. отварной картошки
100 гр. щавеля
Зелень, лук, петрушка, укроп.

Нарежем очень мелко шпинат и щавель, добавив 1 д. Л сахара и 1 ч. о соли.

Перемешаем, пусть настоится.

Пока режим вареную картошку на небольшие кубики и смешиваем ее с шпинатом и щавелем, все заправляем 3 – ми ст. л сметаны.

Укладываем салат на блюдо и посыпаем зеленью. Можно к салату добавить вареное яйцо, а вместо щавеля использовать сок лимона.

Очень даже не плохо.

Попробуйте!!!

СОГРЕВАЮЩИЙ СУП

В сырую погоду хорошо пить горячее молоко с пивом. Попробуйте, не пожалеете!!!

СПАГЕТТИ С ОВОЩАМИ /в перчиках/

250 гр. спагетти
4-5 шт. Слад. Перца
1 ст л раст. масла
1 ст. л слив. масла
0,5 кг. помидоры
100 гр. Сыра
Зелень, лук
Ставим варить спагетти

И ставим варить в подсоленной воде с луком перец, очищенные и разрезанные вдоль пополам на 5-7 минут. Делаем соус из помидор: очищаем, кипятком снимаем кожицу и ставим их тушить на раст. масле до однообразной массы.

Готовые спагетти мешаем с соусом.

Перчики вынули и кладем на сковородку, которую поставим в духовку. На них пассированный лук, спагетти в соусе и все засыпаем тертым сыром и в духовку, пока сыр не расплавится, затем посыпать зеленью и к столу.

Можно не бояться за свою фигуру.

КОТЛЕТКИ
/на овощной подушке/

Берем любой фарш и тертые овощи, любые: морковь, лук, яблоко, капуста, свекла, кабачок и мешаем с фаршем, добавив немного воды и 1 ст. л манной крупы. На сковородку, которую будем ставить в духовку, кладем овощи нарезанные: картошку, кабачок, баклажан, сл. перец, яблоко и заливаем 1 ст. бульона, 1 ст. л слив. масла. из фарша , обмакнув руки в воде , делаем котлетки и укладываем их на наши резанные овощи и в духовку на20-25 минут. Потом вынув посыпаем укропчиком.

КОКТЕЙЛЬ «МЕЧТА» /фруктовый/

Сок одного апельсина и 1 банан

500 гр. йогурта

Очистить банан и в миксер, добавив 1 ст. апельсинового сока, перемешаем до однородной массы, добавляем туда йогурт, взбиваем до воздушной массы.

Разложить по фужерам, сверху дольку апельсина.

ЛОББИ

Берем 500 гр. коричневой фасоли и замачиваем ее на ночь в холодной воде.

Утром воду слить, залить свежей и варить фасоль до готовности.

Режим лук 3-4 шт. И жарим до розового цвета на раст. масле, добавив туда помидоры или томат и заливаем в готовую фасоль перемешав добавляем зелень, желательно кинзу. Соль, перец по вкусу.

Подавать можно и в холодном виде.

ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ

Овощи:
Кабачок
Баклажан
1 крас. Перец сл.
4 дольки чеснока
1 красн. Луковица
100 гр. оливкового масла. 4-5 яиц
2 ст. молока Белый хлеб Специи

Нарезать все овощи и с оливк. масле тушить до полуготовности.

Берем белый хлеб и раскладываем его на противень. Молоко мешаем с яйцами, добавляя специи взбиваем. Затем на хлеб раскладываем тушеные овощи, предварительно добавив на противень оливк. масла и заливаем все взбитыми яйцами, ставим в духовку при180 гр. на 30 минут.

Отличный завтрак!!!

СУХОЕ ВАРЕНЬЕ

Варим варенье из твердых фруктов.

Затем сок от варенья откидываем на сито. Подсохшие фрукты окунаем в водку и обваливаем сахарной пудрой, подсушиваем.

Потом укладываем их в чистую, сухую банку и используем, как конфеты к чаю и для украшения тортов.

ПИРОГ С РЫБОЙ /быстрое приготовление/

Тесто:

1,5 ст. муки

100 гр. пива

200 гр. маргарина

Соль 0,5 ч л

Замесить тесто и поставить его в холодильник. Начинка: Отварить рыбу с луком и специями, вынуть и остудить.

Бульон пригодится как уха. Отварная рыба 500 гр.

Пассир лук 2-3 крас, шт. Много укропа 2 пучка Яйца отварные 3 шт.

Сыр тертый 100-150 гр.

Сырой желток для смазки пирога

Тесто делим на 2 части. Одну часть укладываем в форму смазанною маслом.. на нее укладываем слоями: рыбу, пассиров. Лук, резан. укроп, яйца и наконец тертый сыр. Закрываем начинку второй лепешкой и смазываем верх желтком и в духовку на 30-40 минут.

Готово!!!

К пирогу можно подать оставшеюся уху с зеленью.

Ну, чем не пир???

ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ

Филе рыбы 500 гр.
70 гр. тертый сыр
2 ст. л муки
2 ст. л томатной пасты
2 ст. л маргарина
1 Стакан молока
2 яйца

Растопим 2 ст л маргарина, положим в него муку и слегка подрумяним и тонкой струйкой вольем туда молоко. Помешивая туда же тертый сыр. Затем томатную пасту и 2 взбитых желтка. И под конец опустим туда обжаренную измельченную рыбу. / Можно взять вместо рыбы: курицу, индейку, ветчину/.

Все выкладываем в смазанную маслом форму и в духовку, чтобы зарумянилось.

Чудесный воздушный пирог готов! То, что надо!!!

СЫРНЫЙ ПИРОГ

Сыр швецарский 120 гр.
Ветчина 60 гр.
СЛИВКИ 125 гр.
Сливоч. Масло 80 гр.
Яйца сырые 3 шт.

Начинка: Вначале взбиваем белки со щепоткой соли и постепенно вводим все составные части пирога вымешивая, добавив туда 2 ст л муки. Затем выкладываем эту начинку на приготовленную в форме лепешку. Смажем сверху желтком и в духовку.

Лепешка: Желток 1 шт. 80 гр. сливоч. Масла 160 гр. муки

Муку растираем с маслом и добавляем туда желток, чуть соли. Если круто, добавьте 2-3 ст. л молока. Замесив тесто, его приходится руками укладывать в форму.

ЗАПЕКАНКА КАПУСТНАЯ

Капуста бел. 150 гр.

Капуста цветн.

Отварная картошка /пюре/ 500 гр.

Бекон 150 гр.

Масло слив. 5 % гр.

Яйца 4 шт.

Чеснок 2-3 дольки

Обжарим слегка бекон. Далее берем масло на сковородке и режим капусту и мелко-мелко чеснок, добавив немного воды. Ставив тушить под крышкой на 5-7 минут.

Из пюре готовим лепешку на сковородке и обжариваем ее с 2-х сторон.

Чтобы перевернуть ее на другую сторону, используйте тарелку.

Затем на эту замечательную лепешку выкладываем тушеную капусту, сделав в ней 4 небольших углублений, вливаем в них 4 яйца, ставим на огонь, чтобы яйца сготовились.

Все запеканка готова. Очень полезная штука!!

На здоровье!!!

ЗАПЕКАНКА ИЗ ШПИНАТА

Шпинат 500гр.
Хлеб белый 8 кусков
Помидоры 1 /большой/
Яйцо 1 шт.
Бекон 200гр.
Сыр 200 гр.
Чеснок 2-3 дольки
Соль, перец, масло

Отварив до полуготовности шпинат, даем стечь воде. Хлеб, обмакивая в яйцо с молоком, обжариваем до золотистого цвета, укладываем его в форму.

Затем на него Половину нашего шпината, на него чеснок , мелко крошенный бекон и порезанные помидоры/ не забудьте их посолить/.

Затем остальной шпинат, помидоры, бекон и сверху тертый сыр и в духовку на 25-30 минут.

ГОТОВО!!!

КОТЛЕТЫ
/из баклажан/

2 больших баклажана
1 яйцо
0,5 кг. Муки
Соль, перец

Нарезать баклажаны и прокрутить их на мясорубке. Откинуть их на дуршлаг, чтобы стек сок, но не отжимать.

Затем вобьем в них яйцо, соль, перец, муку – получим тесто. как на оладьи.

Берес ст. ложку и жарим на раст. масле, как оладьи, котлеты. Получится 7-8 щтук.

Делаем соус: Лук 2 шт. Перец красный, сл. 2 шт. Морковь 1 шт.

Помидоры 1 шт. Чеснок, зелень

Лук пассируем и а него режим перец сладкий, туда же помидоры и все притушевываем до готовности и этим соусом заливаем котлеты, сверху зелень с чесноком.

Отличное блюдо!!!

МЕРЕНГИ
/тортинки БЕЗЕ/

6 яичных белков

150 гр. сахарной пудры

Берем охлажденные белки добавляем в них щепотку соли и сахар. пудру и взбиваем их в густую пену.

Потом в смазанную слив. маслом форму /она должна быть та, которую мы поставим на стол/. Их перекладывать нельзя, иначе они осядут! /

Эту форму со взбитыми белками ставим в другую емкость в которую налита вода, т. е. делаем « баню» и ее будем ставить в духовку на медленный огонь. Вода должна быть холодной.

Запекаем тортинки до розового цвета. Затем делаем карамель:

Берем 250 гр. сахар. пудры

60 гр. воды и ставим на огонь, все время помешивая. Цвет выбираем по вкусу: светлый или темный.

Потом горячей карамелью обливаем наши «безешки» и украшаем ягодами, нарезанными фруктами. Все!

САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ

Салат 300 гр.
Перец сладкий 2 шт.
Мякоть птицы 200 гр.
Дыня небольшая
Зелень петрушки.
Соус: 4 ст. л апельсинового сока 4 ст. л лимон. Сока
4 ст. л оливк. Масла 1 ч. л сахара

Все составные части нарезаем и заливаем нашим соусом и ставим в холодильник настояться на 20-30 минут.

Все! Можно приступать!!!

ЯБЛОЧНАЯ ГОРЧИЦА /приправа/

Испечь 2 кислых яблока, мякоть.

2 ст. л сухой горчицы

2 ст. л сахара 3 ст. л уксуса

Все перемешать и взбить миксером.

Переложить в банку, плотно закрыть и поставить на 3 дня в холодильник.

Горчица готова! Если яблоки не достаточно кислые: надо добавить еще уксуса.

Отличная приправа!

СОЛЯНКА МЯСНАЯ

300 гр. мяса или мясных продуктов /варен мясо, сосиски, язык, колбаса, ветчина/

2 луковицы

2 ст, л томата

2 ст. л масла

100 гр. сметаны

0,25 лимона

200 гр. соленых огурцов

Лук слегка поджарить, под конец добавить томатную пасту.

Нарезать кусочками все мясные продукты, выложить в кастрюлю, сюда же положить мелко нарезанные огурцы. Жареный лук, лавр, лист, перец и все залить горячей водой. Проварить 10 минут и подать со сметаной и зеленью. Быстро и вкусно!!!!

Можно так же варить солянку из рыбы. Только не подавать к ней сметану, добавлять еще картофель. Так же можно варить солянку и из грибов.

СУП-ПЮРЕ /картофельный/

1 кг. картофеля на 6 стаканов воды.
3 ст. молока
3 ст. л слив. масла
2 яичных желтка
2-3 лук порей

Вначале обжарить лук в масле, затем порезать картофель и вместе с обжаренным луком отварить. Все это протереть через сито. ВОДУ НЕ СЛИВАТЬ.! Добавить 2 ст. л слив. горячего масла и 1 стак, сметаны с желтками.

Снять кипящий суп с огня и сразу влить в него молоко, все время помешивая и больше кипятить не надо.

Подавать надо с гренками.

СУП ИЗ МОРКОВИ /пюре/

1 кг. моркови
120 гр. риса
3 ст. л слив. масла 2 стакана молока
5 стаканов воды 2 ст. л сахара

Нарезать кружочками морковь, 1 ст л масла, соль , сахар, немного воды – тушить в закрытой посуде 10 минут.

Затем залить горячей водой, добавить рис и варить 304 % минут. После все протереть сквозь сито, влить туда горячее молоко – прокипятить.

Снять с огня добавить слив. масло. Подать с гренками.

Очень питательный супчик.

СУП ВИШНЕВЫЙ /с рисом/

500 гр. вишни 150 гр. риса
150 гр. сахара
5 стаканов воды

Вишню освободить от косточек. Косточки положитть в кастрюлю с водой и прокипятить. Процедить и поставить на огонь добавив сахар и рис. Когда рис станет мягким, положить в него вишни и варить еще 5-7 минут.

Все, супчик готов!!! Можно подавать в горячем и холодном виде.

БЕФСТРОГАНОВ

500 гр. Мясо без костей
150 гр. сметаны
2 шт. Лук
2 ст. л масло, мука

Мясо слегка отбить и нарезать и нарезать тонкими ломтиками в виде лапши. Посолить, поперчить. Мелко нарезать лук и поджарить. Вынуть и поджарить слегка мясо. Все перемешать и присыпав немного мукой, пожарить еще 3 минутки.

Затем залить сметаной и притушить. Время зависит от жесткости мяса и любителя.

Бефстроганов готов. Ароматный и вкусный. Подавать надо с пюре или жаренным картофелем, посыпав зеленью.

КУРА ЖАРЕНАЯ

Куру посолить и положить в сковородку разогретую с жиром, обжарить со всех сторон до румяной корочки. Затем подлить немного воды и поставить в духовку, периодически поливая ее образовавшемся соусом.

Готовую куру разделить на порции, положить на блюдо, полив соком от тушения и на стол!

На гарнир жаренный картофель, зеленый салат, помидоры, огурцы.

ВКУСНО!!!

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЗРАЗЫ /с грибами/

1 кг. картофеля

Отварить, сделать пюре в виде лепешек.

Грибы сухие или свежие отварить, измельчить и поджарить с луком, посолить.

На каждую картофельную лепешку положить ложку грибов, придав ей форму пирожка.

Затем обжарить их с двух сторон.

Сложить на блюдо, полить маслом или сметаной.

Точно так же можно готовить зразы и с мясом отварным, пропущенным через мясорубку и поджаренным с луком.

КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ

Картофель залить кипятком и варить 10 минут, затем воду слить и залить в нее горячее молоко и варить в нем еще 15 минут на маленьком огне.

Подать. Заправив маслом и укропчиком.

На 1 кг. картофеля, 1 стакан молока и 2 ст л масла.

ГУСЬ
/с яблоками/

Гусь

Яблоки 1 кг. Сахар, соль

Яблоки, лучше антоновка, очистить, нарезать дольками и посыпать сахаром.

В приготовленного гуся заложить внутрь яблоки и зашить дырочку.

В жаровню уложить гуся вниз спинкой, время от времени поливая его образовавшемся жиром.

С готового гуся снять нитки и вынуть яблочное пюре. Разделать гуся на порции, а на гарнир подать яблочное пюре!

Очень сытное блюдо!



БИТОЧКИ
/из риса или пшена/

2 ст. риса
1 ст.л сахара
0,5 стак, паниров. Сухарей
2 яйца
2 ст. л масла

Готовую охлажденную кашу заправить сахаром, яйцами – размешать. Потом разделить биточки, обваляв их в сухарях, обжарить.

Подавать , полив маслом или сметаной.

БАРАНИНА
/ с черносливом/

500гр. баранины
300 гр. черносливы
1 кр. Лук
40 гр. бараньего сала
2 ст.л томата
1 ст. л муки

Сахар, соль, уксус, корица, гвоздика по вкусу. Нарезать баранину мелкими кусочками, посолить и поджарить нп сковородке.

Затем сложить в кастрюльку, добавить немного воды, томат и тушить на маленьком огне 30 минут. Потом положить в него чернослив, специи, муку и тушим до готовности. Готова!

СУП ХАРЧО

500 гр. говядины или баранины грудинки
150 гр. риса
2 шт. Лук
1 ст. л томат
100 гр. зелень /петрушка, кинза, сельдерей
1 красн, слад, перец, чеснок по вкусу
Чернослив 100 гр.

Мясо нарубить небольшими кусочками, залить водой и варим 30-40 минут. Затем всыпать в бульон рис, сырой рубленный лук, томат, соль , перец.

За 10 минут до окончания варки положить в суп рубленную зелень, чернослив, толченый чеснок. Замечательный суп харчо готов!!!

Извольте кушать!!!!

ЦЫПЛЯТА-ТАБАКА

1 цыпленок

1 ст.л топлен масла

3 ст, л томатного соуса чеснок

Разрезать тушку цыпленка на 2 части по спинке, посолить, поперчить и выложить цыпленка кожей вниз на разогретую сковородку, накрыв крышкой, придывив ее какой-либо тяжестью, чтобы тушка плотно легла на сковородку. Когда подрумянится одна сторона, перевернуть на другую.

Выложить на блюдо и посыпать зеленью и чесноком. Отдельно подать томатный соус типа « ткемали».

На гарнир хорошо рассыпчатый рис или картофельное пюре.

ТЕСТО /дрожжевое/

Делаем обыкновенное дрожжевое тесто:

Мука

100 гр. дрожжей

1 ст. сахара

1 пачка маргарина

3 яйца

0,8 литра молока

Сделав тесто оставляем его для « выхода» на столе на 15– 20 минут.

Делаем пока начинку: мелко измельчаем грецкие орехи. Начинка всегда должна быть ХОЛОДНАЯ. Раскладываем тесто в форму , смазанную слив. маслом. По всей лепешке пальцами делаем небольшие углубления и в них кладем маленькие кусочки слив. масла, затем высыпаем ровным слоем измельченные и посыпанные сахаром орехи.

Даем им чуть постоять и в духовку.

БЫСТРЫЙ ПИРОГ

1 ст. пива

2 ст. муки

250 гр. маргарина

Муку растираем с маргарином, добавляем пиво – Замешиваем тесто.

Ставим его в холодильник на1 час. Делаем пока начинку:200 гр. творога 3 яйца

3 помидора

Зелень, долька чеснока 250 гр. тертого сыра.

Раскладываем руками тесто на противень. Противень смазывать маслом не надо, т.к. тесто слоеное, просто смачиваем его водой. На тесто выкладываем творог с яйцами и зеленью, а по нему нарезанные помидоры, которые надо посолить, поперчить.

Сверху посыпаем тертым сыром и в горячую духовку.

Чудесный пирог!!!

КОТЛЕТЫ
/из печени с рисом/

Печень 1 кг

Рис отварной 300 гр.

Лук 3 шт.

Лук порезать мелко и обжарить с раст, маслом. Печень прокрутить на мясорубке и смешать с рисом и жаренным луком. Все тщательно перемешать и жарим оладьи из печени с рисом на раст. масле.

Их можно подавать как горячие, так и холодные. На гарнир любые овощи. Приятного аппетита!!!

ПЛОВ
/с сухофруктами/

Промыть сухофрукты и откинуть их на дуршлаг, чтобы вода стекла.

Отварить рис.

Разогреть масло и поджарить на нем сухофрукты, под конец добавить немного воды и меда, протушить 10 минут и смешать с рисом, заправленного слив. маслом. Сухофрукты: 5 % гр. кураги, 50 гр. чернослив, 50 гр. изюма, 100 гр. меда,

600 гр. риса, 150 гр. масла

Очень вкусно!!!

БАРАНИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ

Мясо 500 гр.

Лук 2 шт.

Томат 2 ст. л

Сахар, соль, уксус, корица, гвоздика – по вкусу.

Баранину мелко порубить, посолить и обжарить слегка. Измельченный лук слегка поджарить.

Сложить мясо в кастрюлю, добавить туда: лук, пасту, немного воды и поставить на медленный огонь тушить. Через 30 минут добавить чернослив, муку, специи и тушить до готовности.

РУЛЬКА
/Свиная « О – ЛЯ – Ш Е Р» – это верхняя часть ноги/

Рульки разрезать вдоль и обжарить в раст. масле. Затем добавить туда морковь, натертый на крупной терке, лук, помидоры, сельдерей и поставить тушить.

Далее делаем соус: Берем 1 ст, пива 1 ст. бульона

0,5 ст, лимонного сока Цедру лимона

1-2 дольки чеснока

Все тщательно перемешиваем, Выкладываем рульки на блюдо и заливаем их нашим соусом с зеленью.

К этому блюду хорошо картофельное пюре или тушеная капуста.

КУРИНАЯ КОТЛЕТА /На косточке/

Отделяем мясо и прокручиваем его на мясорубке и белый хлеб

Обваливаем котлеты в кукурузных хлопьях и жарим на масле до хрустящей корочки.

Берем 8 косточек из ножек и крыльев и лепим вокруг них Фарш. Получается, как эскимо на палочке.

На гарнир хорошо подать рассыпчатый рис или пюре.

КУКУРУЗА
/ со сметаной /

1 банка консервиров. кукурузы
1 ст. л масла
100 гр. сметаны 1 ст .л муки

Подсушить муку и смешать ее со сметаной и маслом. Слить отвар с готовой кукурузы и положить в нее сметану , проварить до загустения.

Посыпать зеленью.

БАКЛАЖАНЫ КАК ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ

Баклажаны 6 шт.
Рассол: 5 л. воды
4 ст. л уксуса
Укроп, кинза По 50 гр.
Чеснок 5-6 долек

Ставим воду на огонь в нее 2 ст. уксуса и зелень Как только рассол закипит, опускаем в рассол нарезанный небольшими кубиками баклажаны, чеснок, зелень и варим 5-7 минут, Затем вынимаем шумовкой и в миску, пусть остынет. Затем укладываем баклажаны в чистую пустую банку, перекладывая зеленью по крышку и в холодильник.

Через 2 дна можно брать и подавать к столу, как закуску с растит, маслом.

ЗАКУСКА ИЗ КАЛЬМАРОВ

Кальмары – 0,5 кг.

Лук – 1 шт.

Картофель – 2 – 3 шт.

Кальмары, лук, белый хлеб провернуть на мясорубку. Картофель натереть на терку и все, как следует вымешать и выложить в форму, смазанную маслом и поставить в духовку на 15-20 минут.

Подавать закуску с лимоном, зеленью и кетчупом.

ОТБИВНЫЕ ИЗ ИНДЕЙКИ

Берем отбивные, посолив, обваляем в панировочных сухарях, смешанные с тертым сыром. Но перед тем как обваливать, отбивную надо обмакнуть в в яйцо и затем жарить до золотистого цвета. Складываем и притушиваем.

Делаем соус: лук 2 шт.

Помидоры 0,5 кг. / без кожи, т.е. обдать кипятком и снять/

Чеснок 5 долек

Базилик

Вначале жарим лук, чеснок, кладем туда очищенные помидоры и зелень, тушим.

Отбивные заливаем горячим соусом, а сверху посыпаем тертым сыром и закрываем крышкой пока сыр не расплавится.

Все, отбивные готовы!! Замечательно вкусно!!!

ИКРА БАКЛАЖАННАЯ

2-3 баклажана
4-5 долек чеснока
0,5 ст. раст. масла
0,5 кг. помидоры

Баклажаны отвариваем или запекаем в духовке. Если отвариваем, то по готовности, слив воду, кладем под пресс, чтобы отжать воду.

Затем баклажаны чистим и мелко режим, после чего доводим их до однородности или миксером, или вилкой. Режим туда мелко-мелко чеснок, солим и добавляем раст, масло. Масло баклажан любит!

После этого выкладываем икру на блюдо, на котором будем подавать на стол.

Сверху полностью покрывам икру тонкими кружочками резанных помидор. Пусть немного постоят, чтобы пропитаться соком помидор, икра от этого станеи нежной и вкусной.

Думаю Вам понравится!!!

МУСАКА /по-армянски/

Мясо 500 гр. /баранина или свинина /

Баклажан 2-3 шт. Лук 2-3 шт.

Помидоры 2-3 шт. Масло раст. для жарки Мука 2 ст. л

Мясо мелко режим и слегка обжариваем.

Баклажаны режим кружочками, солим и ставим на время, чтобы стекла с сокос горечь.

Потом обваляв в муке , обжариваем их в раст масле. Затем укладываем все наши компоненты в глубокую сковородку или форму слоями.: баклажаны, мясо, лук, опять баклажаны, мясо лук, а сверху все укрываем помидорами, посыпав зеленью.

Далее добавив немного воды. Закрываем крышкой и ставим тушить.

Мешать не надо!!!Тушим минут 20. Все! Готова, отличное блюдо!!

Вместо цельного мяса можно взять любой фарш. Жарить его не надо.

Это тоже очень вкусно!

СУП РАГУ
/один горшок/

1 кг. говядины

Перед готовкой говядину надо натереть сухой горчицей. Пусть постоит, будет мягче.

Перед разделкой обмыть. 3 шт. Помидоры

3 шт. Зеленого перца сл.

1 шт. Красного перца сл.

5-6 шт. Картофелин

3 шт. Лук

В 50 гр. олив. Масла вливаем в кастрюльку и пассируем в нем лук до розового цвета, потом выкладываем нарезанное небольшими кусочками мясо и пока сок мяса не испарится – тушим.

А пока режим овощи. Как только испарится сок мяса добавляем 0,5 литра кипятка и тушим до готовности. Затем туда добавляем овощи и тушим до готовности, а за 10 минут до конца выкладываем в суп помидоры / очищенные/. Все!

В тарелку зелень. Очень сытное и вкусное блюдо!!!

РЫБНЫЙ ПИРОГ /рыбочка/

Начинка: 1 банка рыбы консер. в собст. соку или филе любое.
3 вареных яйца
2 шт. Лук
100 гр. зелень

Обжарим в раст, масле рыбу / если это филе/ с луком. Затем выложив это в миску, режим туда яйца и зелень. Перемешиваем – начинка должна быть ХОЛОДНОЙ!!

Тесто: 250 гр. маргарина
250 гр. кефира
3 яйца
1 ст. муки

Тесто жидкое, как на оладьи.

Форму берем высокую. Смазав ее маслом вливаем в нее 2,3 части нашего теста и распределяем по нему начинку и остальное тесто растягиваем по начинке прикрывая ее. И не закрывая ее ставим в духовку среднего жара, запекаем наш пирог до золотистого цвета.

Все, пирог готов!!!

ПРИПРАВА /острая/

500 гр. помидоры
Красн. Сл, перец 500 гр.
Острый перец 100 гр.
Чеснок 150 гр.
СОЛЬ 50 гр.
1 ст. л хмели – сунели
Масло раст. 50 гр.

Все перекручивается на мясорубку. Сладкий перец перед перекручиванием надо почистить. Разрезать вдоль и положить в него чеснок, пусть так постоит, он приобретет более чистый вкус. Вымешать все, помидоры перед прокручиванием обдать кипятком и снять кожицу.

Все уложить в стеклянную баку с крышкой и брать из холодильника по потребности.

Приправа хороша к борщу, мясу, рыбе. Зимой будет подарок лета!!!

ФАРШИРОВАНЫЙ ПЕРЕЦ

Лучше брать крупный перец, паперку.

С перца срезать крышечки вместе с плодоножкой – НЕ ВЫБРАСЫВАТЬ!

Фарш: отвариваем до полуготовности рис. Промоем его холодной водой, чтобы он не слипался.

Пассируем лук вместе с небольшой натертой морковью. Берем любой фарш, лучше когда пополам Говяжий и свиной.

В фарш добавляем рис, пассир. Лук с морковью, соль и этим фаршем набиваем наши перцы и накрываем из срезанными крышечками с плодоножкой и вертикально ставим в кастрюльку. Добавляем бульона или воды и ставим на огонь. Сверху укрываем перцы кружочками помидор и немного сметаны или майонеза. Тушим 20-25 минут.

Все! Извольте кушать!!!

НАПИТКИ
/из петрушки/

Петрушка 100 гр.
Яйца 1 шт.
Молоко 0,5 стакана

Петрушку измельчаем в миксере. Затем смешиваем ее с яйцом и молоком.

ЭТО НАПИТОК ЗДОРОВЬЯ!!! НАПИТОК /ОГО – ГО!!!/

100 ГР. Хрена

0,5 Литра кипяченой воды

250 гр. Капустного рассола

Хрен натереть на мелкой терке и смешать его с водой, дать настояться. Затем смешать с капустным рассолом

БУДЕМ ЗДОРОВЫ « ОГО – ГО!»

ПАЭЛЬЯ

Курица 250 гр.
Свинина 250 гр.
Рыба 250 гр.
Креветки 200 гр.
Рис 2 стакана
Лук 2 шт.
Перец, соль, приправа, раст. масло для жарки
Кукуруза 100 гр.
Зелен. Горошек 100 гр.

Жарим мелко нарезанный луки и чеснок до розового цвета на раст. масле. Потом добавляем в него 2 стакана риса и 4 стакана кипятка, посолить, поперчить и тушим до готовности. Теперь на большой сковороде жарим курицу, свинину, рыбу по разным углам. Затем все мешаем с готовым рисом, добавим туда кукурузу и зел. Горошек и тушим все вместе И уже в готовое блюдо добавляем отварные почищенные креветки и посыпаем зеленью.

Вообще это блюдо Фантазия хозяйки. Можно добавлять и другие компоненты по желанию и своему вкусу.

ДЕРЗАЙТЕ!!!

СУП ЖУЛЬЕН

Овощи:
Лук 1 шт.
Морковь 100 гр.
Зелен. Горошек 100 гр.
Кольраби 1 шт
Зел. Фасоль 100 гр.
Щавель 100 гр.
Шампиньоны 100 гр.
Масло слив. 2 ст л
Мясной или куриный бульон 4 стакана
0,5 ст. сливки
Соль, перец, специи по вкусу

В кастрюльку кладем слив. масло и пассируем в нем наши овощи кроме зелени и грибов Кольраби трем на крупную терку, можно туда и морковь. Остальное режим. Затем заливаем все бульоном и ставим на огонь. Через 15 минут опускаем туда мелко нарезанные грибы и варим еще 30 минут.

Все, суп готов.

Теперь в каждую тарелку добавим 2 ст. л сливок и зелень.

Совершенно замечательный суп!!!

КОКТЕЙЛЬ /шоколадный/

Берем 150 гр. кефира
100 гр. сливки
50 гр. шоколадного сиропа

Все перемешать в миксере и взбиваем 5 минут. Все, коктейль готов! Особенно хорош на ночь!! Рекомендую!!!

ОВСЯНАЯ КАША

Берем 2 ст овсяных хлопьев и с вечера заливаем 2-мя ст. воды.

Утром вливаем туда 2 ст. молока, посолим, немного сахара и довести до кипения, помешивая. Готово.

Подать с слив. маслом, можно с вареньем, ягодами.

Вкусно!!!

ПШЕНАЯ КАША
/с черносливом/

1 ст. пшена
0,5 ст. чернослива
50 гр. слив. масла
3 ст. воды

Крупу промыть и обдать кипятком. Чернослив залить кипятком и сварить. Отвар слить, долить в него необходимое кол во воды и положить туда пшено и варить вязкую кашу. В готовую кашу положить чернослив, сахар, соль, масло по вкусу.

Все!

ГРЕЧНЕВАЯ КАША /с творогом/

250 гр. гречневой крупы ядрица
0,5 молока
2 ст. л масла
200 гр. творогу
250гр. сметаны

Панировочные сухари, чтобы обсыпать форму. Сварить вязкую гречневую кашу, дать остыть. Кашу варим на молоке.

Затем посолить, сахар, смешать с творогом, сметаной и яйцом и выложить в обсыпан. панировоч. сухарями форму.

Сверху смазать сметаной и запечь в духовке.

СМЕТАНЫЕ ОЛАДЬИ

1 ст. сметаны
2 ст. муки
3 яйца
2 ст. л сахара
2 ст. л слив. масла
0,5 ч. л соды
Соль по вкусу

Влить в сметану 2 ст. л растопленного слив. масла, 0,5 ч. л соды, Муку – все хорошенько взбить и туда влить хорошо взбитые белки и жарить обычным способом.

БЕЛЫЕ ГРИБЫ
/с начинкой/

Фарш: Чеснок натрем на терке, плавленый сырок, слив. масло, посолить.

Грибы: Вареные яйца разрезаем на две части так, чтобы тупой конец яйца был в 2 раза короче острого.

Осторожно вынимаем желтки. Они нам не нужны. Остроносую часть заполняем фаршем и срезом ставим на любую зелень. Это будет ножка грибка.

Тупоносую часть опускаем в крепкую заварку – она станет коричневая.

Можно на нее покапать майонезом и чуть покрошить желток и надеть шляпку на ножку – гриб готов.

Можно сделать несколько мухоморов. Накрыть ножку разрезанным помидором и накапать майонез – горошек. В общем фантазируйте к праздничному столу!!!

СУДАК
/в сметане/

Режим филе на порции, посолить, поперчить и чуть лимонным соком. Затем обмазываем с 2 х сторон сметаной и оставляем рыбу на 30 минут.

А пока готовим заправку. Берем сыр и майонез в равных долях. Сыр трем на крупной терке, перемешиваем, добавляем чеснок. Затем берем 2 помидора и 2 больш. Луковицы и режим их тонкими кружочками.

Теперь обваливаем рыбу в муке и жарим, а когда перевернем ее на другую сторону для жарки, то на рыбу кладем вначале лук, а затем помидор, а сверху сыр с майонезом. Все накрываем крышкой и жарим другую сторону, пока сыр не расплавится. Можно посыпать зелень.

Восхитительное блюдо!!!

ПИРОГ СО СВЕКЛОЙ

Тесто берем дрожжевое, не очень крутое и выкладываем его на противень, на него начинку. Сверху решетку из теста, смазываем яйцом и в не очень горячую духовку, Начинка: 250гр. клюква

1 ст. л крахмала

1 сырая свекла

0,5 ст. сахара

Клюкву толчем или прокручиваем на мясорубку, смешиваем с сахаром. Свеклу трем на мелкой терке и все перемешиваем.

Тесто на протвене посыпаем крахмалом и выкладываем на него начинку и ставим в духовку.

Клюкву можно заменить брусникой, остальное все тоже.

СУФЛЕ ИЗ МОЗГОВ

Говяжьи мозги 500 гр.
5 яиц сырых
100 гр. тертого сыра
1 ст. л масла
Укроп

Отделяем желтки от белков. Берем желтки и растираем их с мозгами в миксере до однородной массы, добавляя 1 ст. л масла и укроп.

После этого потихоньку вводим туда взбитые белки. Берем высокую форму и выливаем в нее полученную массу и ставим в хорошо разогретую духовку на не очень сильный жар на 20 минут.

Да, перед тем как поставить суфле в духовку, надо посыпать его тертым сыром. Надо соблюдать осторожность, не хлопать дверью , чтобы суфле не остыло.

ПИРОГ С КАПУСТОЙ /наш фирменный/

Дрожжевое тесто 3 ст. молока
0,75 пачки маргарина
0,75 ст. сахара
3 яйца
1 пачка дрожжей
3 ст. л раст, масла
Соль, ванилин – по вкусу.

Тесто замесить сразу не теплом молоке не очень крутое. Поставить подходить на 2,5 – 3 часа, раза 3-4 обмять, чтобы не убежало.

Пока делаем начинку:

Капусту, желательно белая. Мелко шинкуем, кладем в кастрюлю вместе с нарезанным луком. Затем ставим на огонь, даем ей прокипеть, откидываем на дуршлаг, немного отожмем воду. Заправляем капусту слив. Маслом и рубленными яйцами. Начинку готова!

Тесто делим на /3части, две одинаковые, а третья поменьше. Это на 14 плюшек с сахаром к чаю.

И так берем Одну часть и укладываем ее на смазанный противень посыпим слегка тесто крахмалом, чтобы низ пирога от начинки не стал мокрым. Далее раскладываем нашу начинку по пирогу. Раскатываем вторую часть теста и накрываем лепешку с капустой. В середине крышки делаем дырочку. Пусть пирог постоит 5-10 минут и в духовку на 2030 минут. Не забудьте смазать верх пирога желтком.

Теперь берем оставшейся маленький колобок, раскатываем его в колбаску и режим на 12-14 кусков, затем каждый кусок раскатываем в лепешечку, смазываем растопленным маслом, посыпаем сахаром и свернув в рулетик складываем пополам, надрезаем – получается сердечко– плюшечка. На противень их, смазав желтком и в духовку.



КОТЛЕТЫ
/куриные на косточке/

Снимаем мякоть с курицы и прокручиваем его на мясорубке. К нему добавляем лук 1 шт. и белый хлеб размоченный в холодном молоке. Далее берем косточки 4 шт. От ножек и крыльев и формируем на них котлетки из фарша так, чтобы 0,25 косточки было внутри фарша и в каждую котлетку внутрь положить кусочек слив. масла и обваляв их в сухарях жарим на хорошо разогретой сковородке. Котлетка должна быть сочная и нежная.

Хорошо подать к ним рассыпчатый рис или жареную картошку.

Приятного аппетита!!!

ШОКОЛАДНЫЙ РУЛЕТ /с апельсином/

Берем: 1,5 ст. муки

8 яиц

1 ст. сахара Какао

Яичные желтки растираем с сахаром до бела, добавив в них цедру апельсина и какао по вкусу.

Затем смешиваем мукой и осторожно вводим взбитые в пену белки.

Перемешав выливаем тесто в форму, смазанную слив. маслом и посыпанной мукой и ставим в духовку на средний огонь. Как только бисквит зарумянится и будет отставать от дна формы – бисквит готов.

Его надо тут же, пока не остыл, положить на стол и смазать ждемом и свернуть в рулет. Сверху смазать шоколадом.

3 ст л сахара и 0,5 ст. натурального шоколада плюс 4 ст. л воды – прокипятить, постоянно помешивая.

И этой массой облить наш рулет.

Можно поставить его в еще теплую духовку, чтобы побыстрее обсох.

Сверху можно украсить орехами, цукатами, ягодами

ШОКОЛАД
/горячий напиток/

0,3 часть плитки шоколада / 100 гр. /

5% гр. молока

Немного ванилина

Ставим все это на огонь и даем ему вскипеть помешивая трижды.

Все, шоколадный напиток готов. Выливаем в маленькую чашечку и медленно наслаждаясь пьем.

ПЕРЕЦ
/заготовка на зиму/

Берем сладкий болгарский перец зеленый и красный. Укладываем на протвень и ставим в духовку запекать. Надо следить, чтобы перец не подгорел.

Затем осторожно снимаем с перца кожицу и плотно укладываем, чуть надрезав вдоль в литровую банку с «хвостиками.

1 ст. л крупной соли1 головка измельченного чеснока1 ст. л уксуса

1 ст. л сахара. Все это заливаем кипятком и закатываем крышкой, переворачиваем и укутываем теплым одеялом на 2-3 суток. Заготовка на долгую зиму сделана.

Перец при переработке полностью сохранит свои полезные качества!!!

СУП
/с фрикадельками из яиц/

Бульон
2 крутых яйца
1 яйцо сырое
1 шт. Лук
40 гр. слив. Масла

Пастерелизуем лук, мелко нарезанный. Затем кладем в кастрюльку слив. масло и опускаем в него рубленные вареные яйца и пастерел, лук – перемешиваем и аккуратно вмешиваем в эту массу 0,5 сырого яйца.

На огне стоит готовый бульон. Мы берем наш фарш ложкой, делаем из него шарик, обваливаем его в муке и кидаем в бульон. Как только фрикаделькe поднялись – готово!

В тарелку кладем 2-3 фрикадельки и зелень и ложечку, отдельно сваренной лапши.

Нежный, легкий суп готов и очень питательный!!!

ГЛИНТВЕЙН
/горячее вино со специями/

Берем сухое красное вино.
На одну порцию:
Вино 180 гр. Сахар 20 гр.
Мускатный орех чуть-чуть
Гвоздика 2-3 шт.
Корица 0,3 гр.
Цедра лимона чуть-чуть.

Вино наливаем в кастрюльку, добавив перечисленные специи и доводим до кипения, НО НЕ КИПЯТИТЬ! Затем все надо процедить прямо в стакан и пить.

Пить глинтвейн надо обязательно пить горячим!!! В этом его вся прелесть в холодную, сырую погоду!

По желанию можно добавить 20 гр коньяку и ч. л меда. Кому как нравится, но пить необходимо горячим!!!

ПЕЧЕНЬЕ
/соленое «грибки»/

120 гр. брынзы

125 гр. мягкого слив. Масла

1 ст. муки

2 сырых яичных белка.

Брынзу натереть на терку и смешать со слив. маслом, а затем с мукой.

Вымешав как следует, положить тесто в холодильник на 10 часов.

/Хорошо замесить с вечера, а утром печь /

Через 10 часов взять 2 яичных белка и взбить их в густую пену. Тесто раскатать, взять две рюмки: одну побольше диаметром, другую поменьше.

Противень смазать маслом и разложить на нем большие кружочки, на каждый положить взбитый белок, а сверху маленький кружочек, а на него опять взбитый белок и в духовку до розового цвета.

Печенье к чаю готово!!!

ЛАПША С ГРИБАМИ /запеченная/

Грибы поджарить на масле с луком, посолить , томат, накрыть крышкой протушить.

Отварную лапшу уложить на дно формы, на нее грибы и сверху сыр, затем опять лапшу, грибы и сыр и в духовку– зарумянить.

Вкусно!!!

СУП ГРИБНОЙ /из шампиньонов/

Берем: 250-300 гр. грибов, чистим и ставим жарить на слив. масле. Пока не станут мягкими. Затем посыпаем грибы манной крупой и тушим еще 5 минуи. Все посыпаем укропом

Все это выкладываем в кипящую, подсоленной воде, где опущена уже нарезанный картофель.

Подаем на стол со сметаной и укропом.

Берем: 300 гр. грибы

2 литра воды 1 ст л манки

100 гр. картофель 50 гр. слиа масла Соль, укроп

100 гр. сметаны

Кушайте и будьте здоровы!!!

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ /с грибами/

Грибы сварить, мелко нарубить и поджарить с луком. Картофель отварить, добавить яйцо, слегка остудить, сделать пюре.

Разделить на небольшие порции в виде лепешечек и на каждую положить в середину грибы, защемить как пирожки.

Обвалять их в сухарях или муке, обжарить на масле. К ним, из оставшегося грибного бульона сделать соус.

КУЛЕБЯКА С РИСОМ /грибная с рисом/

Рис отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Грибы отварить, мелко порубить и поджарить с луком, соль, перец.

Тесто: Замесить из муки, яйца, 2-х ст. л. сметаны. Тонко раскатать и обложить им форму, смазанную маслом.

Выложить на него начинку и закрыть тестом. Смазать бока и верх крепким чаем и в духовку. Подавать со сметаной.

Можно в начинку добавить любые остатки мяса, помидоры, зелень.

ФАНТАЗИРУЙТЕ!!!

ФИЛЕ КАМБАЛЫ
/с грибами/

Филе очистить от черной пленки, посолить , поперчить. Обмакнув в яйцо, обвалять в муке и обжарить в раст. масле небольшими кусками.

На гарнир жаренные шляпки свежих грибов. Рядом картофельное пюре.

ПИРОГ /макаронно-шпинатовый/

Берем: 250 гр. отварных и промытых макарон

300 гр. шпината, смешанного с 1 красн, перцем, мелко нарубленным.

150 гр тертого сыра

6 яиц

1 ст молока

Соль, перец

Пирог делаем в прозрачной форме, чтобы было видна его красота внутри.

Пирог делаем на водной « бане» т. е. Форму ставим в большую посуду, куда наливаем воду и все вместе ставим в духовку. Надо следить, чтобы вода не выкипела. Укладываем слоями.

1 –ый слой макароны

2–ой слой шпинат 3– ий слой сыр

И все повторить. Делаем заливку.

6 яиц смешиваем со стаканом молока, соль, перец и взбиваем миксером.

Теперь этой смесью заливаем наш пирог, сверху посыпаем тертым сыром и в горячую духовку на 20 минут.

Пирог готов!! Чудо!!!

ЛАПОТОЧКИ /маленькие домашние пиццы/

Берем булочки и разрезаем их по горизонтали на 2 части. Вынимаем середину, мякиш. Делаем для них начинку: Кетчуп или томат. паста

Сосиски, колбаса, ветчина – словом что есть в холодильнике

Лук, сладкий перец, помидоры Тертый сыр

Сырое яйцо

Вначале булочку изнутри обмазываем кетчупом и кладем в нее кусочек лука, перца, помидора, тертый сыр и т. д.

Пока не заполним половинку булочки. Сверху кетчуп и 1 ч. л сырого яйца , все в духовку , пока не зарумянится.

Быстрый и вкусный ужин в кругу семьи. Приятного вечера!!!

ПАШТЕТ /по-вологодски/

Берем:
500 гр свеж. Грибов
100 гр. риса
1 Лук
1 яйцо
2 ст. л слив. масла
200 гр. сметаны
Соль

Рис отварить, промыть. Грибы отварить и мелко порубить. Жарим лук до розового цвета и смешиваем с грибами, рисом, перец, соль.

Из муки, яйца и сметаны замешиваем тесто. Тонко раскатать, обложить им дно и бока формы, смазать маслом, разложить начинку и покрыть сверху другим слоем теста. Смазать сверху желтком и в духовку.

Подавать у столу со сметаной.

ПИРОГ
/с грушами и сыром/

Тесто берем для пирога обычное слоеное:

1 ст. пива ст. муки

250 гр. маргарина

Замешиваем тесто и ставим в холодильник на 1 час.

Делаем пока начинку:

Берем 4-5 груш

150 гр. тертого сыра Грецкие орехи 100 гр. слив. масло 5 ст л

Тесто раскладываем в форму и ставим ее в духовку на 10 минут, подсохнуть. / не очень горячую /

Затем груши чистим и нарезаем ломтиками и обжариваем на слив. масле, выкладываем их на подсушенное тесто тонким слоем. Чуть посолить, поперчить / паперкой /

Затем смешиваем тертый сыр с молотыми орехами, и посыпаем сверху, и в духовку при темпер, 180 гр.

Все чудесный пирог готов!

К нему очень подойдет белое вино!!!

МАРИНОВАНЫЕ КРЫЛЫШКИ /индейки, курицы/

Делаем маринад: Берем сок одного лимона, 2 ч,л сухого розмарина, 1лист лавра, 2 дольки чеснока, 8 ст. л красного вина, 8 ст. л раст. масла – все перемешаем и складываем в этот маринад крылышки, предварительно поперчить и посолить.

Ставим их на 24 часа в холодильник. Потом жарим на раст. масле. Все!

К крылышкам хорошо подать разнообразные овощи.

ДВОЙНОЙ ОМЛЕТ
/для всей семьи/

12 яиц
12 ст. л молока
12 ст. л муки соль.

Все тщательно взбить, чтобы не было комочков и испечь два омлета на слив. масле.

Начинка: терт. морковь, лук, сельдерей, кинза, петрушка все мелко нарезать и пассировать на слив. масле.

Затем положить на смазанную маслом сковородку один омлет и на него ровным слоем начинку, потом сверху накрываем другим омлетом , посыпаем тертым сыроми на 5 минут в духовку. Все!

Быстро и вкусно!!!

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ /с луком/

100 гр. слив. масла
200 гр. муки
0,25 ч.л. соли
1 желток для смазки верха пирога
Начинка: 6 картофелин
2 лук ст.л раст. масла
200 гр. сливок2 ч. л соли

Замешиваем тесто, добавив немного воды и ставим его пока на холод.

Чистим картофель и лук и режим на тоненькие ломтики. Складываем в форму слоями, а между слоями кусочки слив. масла, специи.

Делаем из теста крышку с отверстием в середине, смазываем крышку желтком и выпекаем при темп. 220 гр.

Вынимаем и через отверстие в середине в крышку заливаем сливки и ставим опять в духовку примерно на 1 час при не жаркой духовке.

Подавать в теплом виде к столу. Попробуйте!!!

ПИРОЖНЫЕ
/с абрикосами/

Тесто: 150 гр. творога
75 гр. сахара
1 яйцо
250 гр. муки
2 ч. л соды
1 ст. л раст. масла

Замесить тесто. Закрыть салфеткой и пусть постоит, пока мы готовим начинку.

Абрикосы консервированные или свежие. 250 гр. творога
2 желтка
60 гр. сахара ванилин

Все вымешать. Берем тесто и раскатываем, затем складываем его пополам и опять раскатываем. И так трижды, чтобы было тонко. Режим на квадратики на 10 и на каждый квадрат кладем начинку, поверх которой +1-2 абрикоса и заворачивая уголки, формируем ватрушку. На смазанный противень и в духовку.

Затем посыпаем пирожные сахарной пудрой. По желанию можно посыпать толчеными орехами.

КАМБАЛА ЖАРЕНАЯ

Берем камбалу, обязательно филе, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, обвалять в муке и жарить ОБЯЗАТЕЛЬНО НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ!!!

Укладываем рыбу на блюдо, на котором будет подаваться к столу и к ней делаем соус: 250 гр. майонеза 2 ст. л сливок

Сок одного лимона Укроп или крессалат. Все перемешать и соус готов.

Его тоже подаем отдельно от рыбы. Пожеланию каждый берет сколько необходимо. На гарнир картофель жареный или пюре.

Приятного аппетита!!!

МУСС ФРУКТОВЫЙ /яблочный/

Яблоки нарезаем тонко и варим до мягкости. Слить сок отдельно, а яблоки протираем сквозь сито. В сок добавляем сахар и растворенный желатин – довести до кипения, помешивая.

Затем вылить в большую кастрюлю / не алюминиевую /, выложить туда яблочное пюре и взбить все миксером до образования пенной массы и быстро разложить в формочки и охладить.

На 250 гр. яблок надо:1 ст. сахара 1: гр. желатина

Чуть ванилина

Можно готовить мусс из любых фруктов так же!

Очень вкусный десерт!!!

ЖАРЕНЫЕ ГРИБЫ /с яйцом/

Жарим любые грибы на слив. масле.

Затем хорошо если есть отдельные глиняные горшочки / если нет можно и на большой сковородке или форме/

Берем 1 ст.л жареных грибов, на них 1 ст. л сметаны, а сверху разбиваем яйцо и ставим горшочек в духовку на 10 минут.

Очень хорошо к этому блюду подать зеленый салат!!!

СУП
/из шпината/

Берем:

Шпинат 500 гр.

1 ст. л крахмала

Лук 2 шт.

3 яичн. желтка

300 гр. сливок

Масло слив. для жарки

Жарим на слив. масле мелко нарезанный лук до розового цвета.

В 300 гр. сливок размешиваем 1 ст.л крахмала.

В кастрюлю наливаем 1,5 литра бульона или воды и жареный лук, 300 гр. сливок и ставим на огонь, кладем туда нарезанный шпинат и доводим до кипения, варим 5 минут. Затем, сняв суп с огня, начинаем медленно вливать в него желтки, все время помешивая.

Замечательный, легкий супчик готов!

Извольте кушать!!!

КУРИНЫЙ БУЛЬОН /с клецками/

Берем среднюю курицу, отрезаем ножки, крылышки и грудки « белое мясо /. Оставшееся разрезаем на куски и ставим варить бульон. Заливаем холодной водой 1:5 – 2 литра, кладем морковь, разрезав пополам, лук целиком и как только закипит, надо снять пену и варить1 час 30 минут на очень медленном огне, чтобы бульон лишь слегка вздрагивал, а не кипел ключом.

Затем вынуть морковь, лук, бульон процедить. Он должен быть навaристый и прозрачный.

Клецки: 1,5 ст. л слив. масла, 1 яйцо

1 ст. л сметаны мука

Все хорошенько вымешать. Тесто должно быть погуще, чем на оладьи.

Ставим бульон на огонь и как закипит берём чайной мокрой ложечкой тесто и кидаем в бульон, который едва кипит.

Как только клецки всплывут наверх – снять. Суп готов. Не забудьте зелень в тарелку!!!

Оставшиеся ножки, крылышки, грудки пойдут для второго блюда.

Экономно???? Да!!!

ВАФЛИ
/для вафельницы/

0,75 молока
2 яйца
1,3 стакана сахара
2 ст. л раст. масла
1 ч. л разрыхлителя
Чуть соли
Мука

Все тщательно перемешать. Тесто должно быть немного гуще, чем на оладьи. В вафельницу масло класть не надо, оно есть в тесте.

ПАЛТУС
/в сливочном соусе/

Берем:

500 гр. рыбы

200 гр. апельсиновый сок

100 гр. сливок

Понир. Сухари

Палтус посыпать специями, запанировать сухарями и уложить в форму смазанную слив. маслом. Заливаем апельсиновым соком и ставим в духовку запекать.

Затем готовую рыбу раскладываем на тарелки

В оставшейся сок добавляем сливки, прокипятить и уже им поливаем нашу рыбу.

К ней хорошо подать рассыпчатый рис!!

ШНИЦЕЛЬ /капустный с сыром/

Берем капустные листы и отвариваем до полуготовности. Затем в каждый лист заворачиваем кусочек сыра и обмакнув его в кляр и панировочные сухари , обжариваем с двух сторон.

Кляр: 2 яйца, 2 ст.л молока.,1 ч. л сахар, соль. Его как следуем сбить и обмакивать в него шницели.

САЛАТ
/из киви/

Зеленый салат
Лук сладкий кр. 1 шт.
Окорок 100 гр.
Яйцо вареное 3 шт.
Киви 3 шт.
Сливки 6 ст л
Хрен 100 гр.
Винный уксус 1 ст. л
Сахар 1 ч. л

Укладываем салат в салатницу и на него очень тонкой соломкой нарезанный окорок, лук, яйцо, киви.

Уложив все заливаем соусом: натертый хрен, который смешиваем с 6 ст. л сливок и 1 ч. л сахара, 1 ст.л уксуса и заливаем наш салат.

Даем ему немного постоять, чтобы пропитался как следует.

И милости просим к столу!

Замечательный салат!!!

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ /пирог/

Тесто:

250 гр. муки

150 гр.слив. масла

6 ст. л ледяной воды

Щепотка соли

Масло растереть с мукой, соль, вода тонко раскатать и уложить на протвень 0,75 от теста.

Начинка: Яблоки 2 шт. Банан 2 шт. Киви 2 шт.

Все очень тонко порезать, 4 ст. л сахараб 2 ст. л крахмала, чуть-чуть корицы.

На раскатанный лист уложить начинку и накрыть ее оставшемся тестом, очень тонко раскатанным. Ставим в среднюю духовку на 20 минут до розового цвета.

Украшаем всем, что есть: фруктами, шоколадом, орехами.

Отличный пирог к вечернему чаю!!!

ГРЕНКИ /по-испански/

Делаем из белого хлеба гренки т. е. Поджариваем их в тостере.

Затем натираем их чесноком, потом помидором, посолить, поперчить и полить оливк. Маслом.

Гренки готовы. На завтрак отличная закуска!!!

СОУС ПЕСТО /итальянский/

Зеленый базилик 200 гр.
Кедровые орешки 200 гр.
Чеснок 150 гр.
Оливк. Масло

Все измельчаем в миксере и заправляем все оливковым маслом, солим по вкусу. Складываем в баночку и берем по надобности, храним в холодильнике.

Очень вкусно с макаронами. Пробуйте!!!

ТЕФТЕЛИ ПАРОВЫЕ /куриные с овощами/

Фарш 500 гр.

Хлеб белый размоченный в холод. Молоке

Соль, перец.

Тщательно вымешав фарш, делаем небольшие круглые шарики.

На огонь ставим кастрюлю, на дно которой помещаем « решетку– пароварку», а на нее укладываем наши шарики. Подливаем немного воды, Чтобы решетка не касалась воды. Между тефтелями помещаем капусту брокколи или другие овощи. Огонь не большой. Через 2 минут блюдо готово. Диетическое!!!

К нему подать диетический соус: йогурт, чеснок, зелень. Очень полезно и вкусно!!!

ШОКОЛАДНЫЕ ГАЛЕТЫ

1 плитка шоколада 125 гр.
Жареный миндаль 125 гр.
Сахар пудра 125 гр.
Сырое яйцо 1 шт.
1 ст.л крахмала
1 ст. л муки
1 ч. л разрыхлителя.

Миндаль измельчаем на миксере. Шоколад трем на терке, смешиваем с сах. Пудрой. Яйцо взбиваем и вымешиваем тесто. Добавив муку, крахмал и разрыхлитель. Готовое тесто выложить нп протвень, на котором положена бумага. Берем тесто ст. ложкой, окуная ее в холодную воду.

Ставим в заранее нагретую духовку.

ОТВАРНОЙ МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

Берем молодой картофель не крупный и заливаем его водой6 чтобы вода была только на дне и закрыв кастрюльку ставим варить. Через 5-7 минут заливаем в картофель 0,5 ст. молока и варим до готовности.

Затем сливаем с картофеля остатки жидкости и кладем в него слив. масло и мелко нарезанный укроп. Закрываем крышку и встряхиваем несколько раз, чтобы масло равномерно растаяло с укропом.

САЛАТ С СЕЛЬДЬЮ

Берем шт. Слабо соленой селедки
4 кг. отварной картошки
4 шт. отварной свекл
6шт. очищ. яблок
2 шт. сл. кр. лука
3 шт. огурца
1 ст. измельч. Орехов
Ст. л раст. масла
6 ст. л майонеза
2 вареных яйца
Несколько листиков зеленого салата

Все измельчить, посолить, выложить в большую салатницу, заправить раст. маслом и майонезом. Затем сверху украсить измельченным яйцом и майонезом.

Поставить в холодильник и дожидаться гостей! Вкусный и очень красивый салат!!!

ПИРОГ-СУФЛЕ /яблочный/

Тесто:

400 гр. муки

300 гр. сл. маргарина

2 ст. л сахара

Замесить тесто и руками разложить его в форму смазанную сливочным маслом. Тесто должно быть с бортиками.

Начинка:

Яблоки очистить и порезать тоненькими ломтиками.

Делаем суфле: 2 сырых яйца 1 ст. сахара

1 ст. сметаны.

Все взбить в миксере и затем суфле залить яблоки в пироге. Ставим в духовку , заранее нагретую до 200 град. Выпекаем пирог до золотистого цвета.

Быстрый и отличный пирог к чаю!!!

БУЖЕНИНА

Берем
1 кг. свинины / задняя часть/
Чеснок 3-4 зубчика
Морковь 1 шт.
1 стакан белого вина

Свинину нашпиговать чесноком, посолить, поперчить и густо смазать горчицей, так чтобы мяса не было видно. Кладем ее в фольгу и посыпаем сверху резанный лук, тертая морковь и заливаем 1 стаканом вина. Укрываем мясо фольгой и закрываем жаровню крышкой. Ставим в духовку на 1 час. Через час буженина с чудесным араматом готова.

В оставшемся соусе тушим картошку с яблоком на гарнир. Очень вкусно!!!

С ПРАЗДНИКОМ!!!!

АНАНАС /МАРИ – ГОЛАН/ /с креветками/

Берем ананас разрезаем вдоль, но так чтобы сохранить зеленый хвостик листьев.

Осторожно вырезаем сердцевину ананаса и режим ее на кубики и заполняем эти пустые половинки.

Занимаемся креветками. Отвариваем, чистим и выкладываем креветки на ананасы.

Делаем соус:1 яичный желток 1 ч.л горчицы

1ст.л оливкового масла 1 ст. л сметаны

Берем лимонный сок и заливаем ананасы, а затем сверху соус и все обильно засыпаем кокосовой стружкой.

Отличное блюдо для праздничного стола!!!!

РЫБА
/в шампанском/

500 гр. рыбы. Целиком: карп, судак, Форель /

200 гр. шампанского

200 гр. сливки зелень

Лук красн. 4 шт.

Рыбу посолить, поперчить, уложить в форму. Во внутрь зелень: петрушку, укроп. Лук пассировать в раст. масле и положить половину его на рыбу, залить шампанским и в духовку на 20-25 минут при температ. 220– 250 град.

Запечь

Затем выложить на блюдо. Оставшейся лук прокипятить в 200 гр. сливок и ими залить сверху рыбу.

К рыбе подать белый рассыпчатый рис или отварную горячую картошку.

ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС

200 гр. маргарина
4 ст. л какао
2 стак. Муки
1,5 ст. сахара
0,5 ст. молока
4 яйца сырых
0,5 ч.л соды изюм

Маргарин растопить в алюминиевой кастрюльке и вводим в него по порядку: сахар, молоко, какао, яйцо – все тщательно размешивая и под конец муку, воду, изюм.

Выкладываем тесто в форму смазанную маслом и обсыпанную сухарями. Ставим в разогретую духовку. Готовность пробуем деревянной спицей, если она остается сухой при прокалываньи кекса – значит кекс готов.

Готовый кекс обсыпаем сахарной пудрой или заливаем шоколадом.

Отличное сладкое к чаю!!!

Пробуйте!!!

КУРИНЫЕ РУЛЕТИКИ

Грудки куриные

Абрикосы свежие или из компота

Лук порей 2-3 стебля

1 стакан куриного бульона тертый сыр 100 гр,

Грудки посолить, поперчить, слегка отбить. И на каждую положить кусочек лука порея/белую часть/, один абрикос и посыпать тертым сыром. Завернуть рулетиком и обвязать зеленым стеблем лука затем обжарить с обеих сторон, уложить в сковородку и залить бульоном и потушить немного.

Очень нежное блюдо!!!

МАРИ-ШАЛЬ

Тоже готовится из куриных грудок.

Грудки посолить, поперчить, отбить и немного замариновать: т.е. засыпать луком порей и уксус, дать немного постоять. Затем обвалять в сухарях и обжарить в фитюре. Внутри каждой грудки пассиров. Лук с сыром.

Подать соус сметано – овощной: лук, морковь, перец, зелень, крабы, сыр, Абрикосы, яблоки, цвет. Капуста – все порезать и притушить в сметане и подать к грудкам гарниром.

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

Взять щуку, желательно покрупнее. Помыть, почистить, срезать всме поплавки , но чтоб не повредить кожу. Пока внутренности не вынимаем. Надрезаем кожу вокруг головы и чулком аккуратно снимаем кожу.

Потом ее потрошим, снимаем все филе и выбираем тщательно от косточки. Филе пропускаем через мясорубку, добавив туда: соль, перец, сырое яйцо и размоченный в молоке белый хлеб, немного покрошить твердого сливочн. Масла. Все тщательно перемешать и этим фаршем набить нашу снятую со щуки кожу. Из плавников, костей, головы сварить немного рыбьей ухи. Затем уложить нашу фаршированную щукув форму, залить этой ухой, обмазать сверху майонезом и поставить в горячую духовку на 25 минут.

По готовности дать щуке остыть, затем нарезать тонкими ломтиками, как колбасу и подать к столу, как холодную закуску

Но если Вы хотите подать щуку горячей, то надо ее тогда перед тем, как ставить в духовку, слегка надрезать на порции и уж потом заливать бульоном и майонезом, потому что горячую рыбу аккуратно не разрезать.

Очень нежное и аппетитное блюдо!!!

Пробуйте!!!

РЫБА С ГРАНАТОВЫМ СОКОМ

Берем рыбу филе посолим, поперчим, подкислим/ лимонным соком/, пусть чуть постоит.

Затем обваляв ее в муке обжариваем до готовности. Укладываем ее на блюдо или обжарить быстро и после довести до готовности в духовке

Гранат не РАЗРЕЗАТЬ, а хорошенько помыть и размять руками, пока он не станет мягким. Затем сделать на макушечке дырочку и через нее выдавить сок на нашу рыбу. Если попадутся и зернышки, то это только украсит Ваше замечательное блюдо.

К ней хорошо подать горячую рассыпчатую отварную картошку!!!

ОТБИВНЫЕ ИЗ ИНДЕЙКИ

Взять грудки и наделать из них отбивных. Отбить, посолить, поперчить. Далее берем0,5 ст. сухарей и 1 ст. тертого сыра, разбиваем яйцо и обмакнув отбивную в яйцо обваливаем ее в сухарях с сыром , жарим на раст. масле. Уложив жаренные отбивные в сковородку , накрываем крышкой чтобы не остыли.

Делаем к ним соус: 2 луковицы, чеснок мелко режим и пассируем, добавляем туда помидоры и как только помидоры прокипят, соус готов.

Поливаем наши отбивные этим соусом, сверху тертый сыр и опять накрываем крышкой, чтобы сыр от горячих отбивных растаял.

Садитесь кушать!!!

ПЕЧЕНЬ /по-строгоновски/

Берем печень 500 гр.

Лук 2 шт.

Морковь 2-3 шт.

Маргарин 100 гр.

Майонез 250 гр.

Лук режим, морковь трем на терке и на 100 гр. маргарина пассируем плюс 250 гр. майонеза.

Но вначале режим печень соломкой и на 30 минут замачиваем в молоке.

Затем печень выкладываем в лук с морковью и тушим 5 минут и только потом солим и перчим7 после этого тушим еще 10-15 минут.

Все, готово!!!

ПЛЮШКИ С МАКОМ

100 гр. молока
2,5 ст. муки
25 гр. дрожжи
100 гр. маргарина
2 яйца
2 ст.л. сахара

Вначале в тепл. Молоке и 2 ст.л сахара распустим дрожжи. Пусть подойдут

Пока делаем начинку: 100 гр. сахара
50 гр. мака
100 гр. слив. масла

Подошедшие дрожжи, замешиваем тесто и раскатываем тонкий пласт. Намазываем его размягченным слив. маслом, сверху посыпаем маком с сахаром и аккуратно скатываем в рулет.

Затем режим его на одинаковые куски – это и будут плюшки. Их чуть прижать снизу, а сверху развернуть в виде розочек. Раскладываем на противень смазанный маслом и даем еще постоять минут20-25 и в духовку. Отличные булочки с маком!

РЫБА В ТОМАТЕ /сладком/

Берем филе толстолобика и жарим обычно рыбу до полуготовности.

Лук, морковь, солен. Капуста, картошка, томатный сок. Все жарим отдельно.

Укладываем вначале картошку, лук 2 шт. морковь 2 шт. солен. Капусту и рыбу – все заливаем томатным соком с сахаром 2 ст.л., зелень и закрываем крышкой, тушим 30 минут. Все!

Так можно тушить и курицу.

СОЛЕНАЯ РЫБА /семга/

Берем 1 кг. семги свежей, отделяем от костей, плавников, головы и варим их них уху.

Разделяем по спинке филе на две части. Одна часть пойдет для жарки, а вторую солим.

Берем 2 ст.л с горкой крупной соли 1 ст. л. сахара

Перемешиваем и натираем рыбу со всех сторон. Рыбу перед солкой не мыть! Обсыпаем нарезанным укропом и укладываем под фольгой на сутки.

Через сутки рыба готова. Свежесоленая и очень вкусная!!!

ВЛЮБЛЕННАЯ РЫБА

Любая рыба /горбуша, карп / 2 шт.

Грибы любые /сушеные, свежие, соленые вымочить / 200 гр.

Сыр тертый 200 гр.

Лук 1 шт. Майонез

Апельсин 1 шт.

Грибы отварить и мелко нарезать, затем смешать с луком и попассировать и смешать с сыром. Это будет фарш для рыбы.

Приготовленные тушки рыбы / по возможности вынуть косточки, зафаршировать и скрепить отверстие зубочисткой

Укладываем рыбу в форму и обильно смазываем майонезом, сверху укладываем ломтики апельсина и в духовку на 25-30 минут до розового цвета.

Готово!!!

СУП ПОСТНЫЙ

Ставим варить в супе картошку. И ставим жарить: лук, тертую морковь, мелко нарезанные грибы. Потом это выкладываем в суп, пока суп варится до готовности / не забудьте положить пару листиков лаврушки/ картошки.

Делаем пампушки:3 ст.л. муки.1 яйцо 2 отварные картошки

50 гр. тертого сыра

Замешиваем тесто и раскатав его колбаской, режим кусочками 4 см. Это и есть пампушки. Как только в супе сварится картошка бросаем туда наши пампушки и как всплывут – готово!

Не забудьте подать к супчику сметану!

МОРКОВНЫЕ ЗРАЗЫ

Морковь 300 гр. / натереть /

Молоко 60 гр.

Масло слив. 50 гр.

Ставим тушить на медленном огне морковь до готовности, затем добавляем 0.5 ст. сахара и 0,5 ст. манки

Вымешиваем и как остынет добавим 2 яйца – это и есть тесто для зраз. Жарим на раст. масле как оладьи.

Перевернув зразу кладем на нее начинку, а сверху новую лепешку и так можно три раза.

На стакан тертой моркови надо 4 ст. л манки.

КЕКС ФРУКТОВЫЙ
/к чаю/

100 гр. слив. масла
2 яйца
300 гр. молока
230 гр. сахара
50 гр. кокосовой стружки
50 гр. изюма

230 гр. сахара взбить с размягченным маслом и 2 яйцами, молоком, кокосов. Стружкой, курагой, изюм и орехи, затем смешать все это с мукой 300 гр., добавив корицу, ванилин 5 гр. лимонной кислоты, 5 ч.л. соды

Все соединить с жидкой смесью и выложить в форму смазанной маслом и в духовку на 30 минут. Жар средний.

Готовый кекс посыпать сахарной пудрой. Резать кекс надо только остывшем.

ПЕЧЕНОЧНЫЙ РУЛЕТ

Печень 400 гр.
Масло слив. 200 гр.
Масло раст. для жарки
Лук, морковь по 1 шт.
Яйцо вареное 1 шт.

Очистить от пленки печень. Морковь натереть на терке, лук порезать и вместе с морковью попассировать на раст. масле.

Далее берем кусок пленки и раскладываем ее на столе и на ней укладываем тонкие пластики печени по всей пленке, а затем по печени раскладываем слив. масло и начинаем аккуратно скатывать рулетик.

Пленка остается на столе. И уже скатав заворачиваем в пленку и ставим его в холодильник на 2 часа. чтобы затвердел. И потом ставим в духовку, разумеется без пленки. Сверху пассир. лук с морковью, зелень.

Нарезаем рулет ломтиками. Очень красиво к праздничному столу!!!

К ЧАЮ

50 гр. раст. масла
1 ст. сахара
1яйцо
1 ст. кефира
1 ст. блинной муки
Молотый имбирь, кокосовая стружка

Все перемешать миксером, выкладываем в форму смазанную слив. маслом и ставим в горячую духовку. Проверяем готовность деревянной спицей

Сверху украсить кремом, джемом, фруктами – что есть в доме.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ /суфле/

Тесто:

400 гр. муки

300 гр. маргарина

2 ст. л. сахара

Замесив довольно крутое тесто укладываем его в форму, смазанную слив. маслом. / с бортиками /

Начинка: 2 яблока чистим и режим тоненькими ломтиками и укладываем ими все тесто.

Затем делаем суфле:

2 яйца

1 ст. сахара

1 ст. сметаны

Все сбиваем миксером и заливаем яблоки сверху и в духовку, нагретую до 200 гр. пока суфле не станет розовым.

Работать аккуратно не хлопать дверцами, а то суфле осядет.

ВСЕ!!!

ТЫКВА

Тыква 1 кг.
Лук 1 шт.
Мука 1 ст.л.
Сливоч. масло 3 ст.л.
Яйцо 2 шт.
Тертый сыр 100 гр.
Сливки 200 гр.

Нарезаем тыкву и лук немного сахара, соли. Залив немножко воды ставим тушить на 15-20 минут.

Соус: 3 ст.л. сливоч. масла растопить и обжарить в нем 1 ст. л. муки и медленно вливаем все время помешивая 1 стакан сливок, затем 2 желтка и 50 гр. тертого сыра.

Можно бросить туда очищенные тыквенные семечки. Затем кладем туда нашу тушеную тыкву. Все вымешиваем и на обсыпанную панировочными сухарями форму выкладываем нашу тыкву, сверху присыпать сухарями и тертым сыром и в духовку на 45 минут.

Готова!!!

КУРА В ФОЛЬГЕ

Курицу разрезать на порции и положить мариновать в лимонном соке на два часа.

Затем берем овощи: капусту, яблоки, помидоры, лимон. Берем кусок фольги и на нее вначале кладем капусту, на нее кусок курицы, вокруг него кусочки яблока и сверху помидор. Сбрызнуть лимонным соком и завернуть в фольгу и на противень или в форму .делаем столько порций, сколько требуется. В духовку не очень горячую на 40-45 минут. Чудное десертное блюдо. Можно поставить рядом и кусок рыбы, кто что желает, только к рыбе обязательно не забыть добавить лук.

Отличное блюдо!!!

ТЮЛЬПАНЧИКИ

Тесто:
Мука 100 гр.
Сахар 100 гр.
Яйцо 2 шт.
Сливоч. масло 2 ст. л.

Смешать муку и сахар, взбить 2 яйца с 2 ст. л масла. Тесто как следует размешать типа густой сметаны. Далее берем вощеную бумагу, кладем ее на протвень, кладем в центре блюдце и обводим карандашом круг. Должно получится два, больше не надо, этот круг от блюдца смазываем маслом и на него наносим наше тесто и ставим в духовку до розового цвета. Главное не пересушить.

Затем снимаем « блинчик» и кладем его на перевернутый стакан и обминаем осторожно кругом стакана.

Получится тюльпанчик. Надо дать ему остыть и затвердеть. Затем заполняем его разными начинками: мороженым, вареньем, салатом по желанию.

И к столу дорогие гости!!!

СКОРЫЙ
/сладкий пирог/

Мука 4 ст. л.
Крахмал 4 ст.л.
Сахар 4 ст. л.
Яйцо 2 шт.
Пить. сода 0,5 ч.л.
Майонез 200 гр.

Все тщательно перемешать. Форму смазать слив. маслом и вылить на нее тесто и в горячую духовку. Запекать до розового цвета. Готовность – спичкой. Сухая значит готов.

Можно промазать вареньем или кремом. Быстро и вкусно!!!

Садитесь пить чай!!!

РЫБНОЕ СУФЛЕ

Берем банку лосося в собственном соку

0,5 кг. картошки отварной горячей и делаем пюре 4 яичных желтка взбиваем в пюре.

Лосось размешиваем до однородной массы с нашем пюре и мелко нарезанный лук, соль, перец, 0,5 ст молока. Выкладываем в обмазанную маслом форму, взбиваем в пену 4 яичных белка и выкладываем это на наше суфле и в духовку на 20-25 минут, до розового цвета.

Очень нежное, чудесное блюдо!!!

СКОРЫЕ ПИРОЖКИ

Тесто: Вода, мука, соль, разрыхлитель, яичный желток. Тесто замесить, тонко раскатать и нарезать на квадраты. Начинка: Брынза, сыр, ветчина. Зелень – все перемешать. На середину каждого квадрата начинку и защемить вместе концы квадрата, смазать яйцом и в духовку.

СПАГЕТТИ С КАЛЬМАРОМ

Отварить 250 гр. макарон. Кальмары обдать кипятком, очистить и сварить 5-7 минут, нарезать мелкой соломкой.

Соус: помидоры 200 гр.

Морковь 2 шт.

Лук, чеснок 2 шт.

Бульон 125 гр.

Белое вино 125 гр.

Олив. Масло 150 гр.

Трем морковь, режим мелко лук, чеснок и обжариваем в олив. Масле, затем добавляем бульон, вино и тушим 5-7 минут, потом опускаем туда наши кальмары, помидоры, базилик и тушим еще все вместе 10 минут.

Отварные макароны добавляем в наш соус, перемешиваем и зовем скорей люд кушать!!!

Можно вместо кальмаром брать ветчину, курицу, мясо. Это тоже вкусно!

ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ

1 ст. муки
1 ст. простокваши
1 яблоко
1 яйцо
1 ст.л. сахара 0,5 ч л. соды чуть соли

Все вымешиваем, взбиваем, добавляем тонко нарезанные яблоки и выпекаем оладьи на раст. масле, как обычно.

КЕКС РОЖДЕСТВЕНСКИЙ

600 гр. муки
250 гр. слив. масла
1 стакан сахара
6 шт. яиц
500 гр. сметаны
100 гр. измельченных орехов 1 ч .л. Корицы, 1 ст. л меда Сода, щепотка соли.

Масло растереть с сахаром до бела,

Добавить желтки и растирать до полного растворения кристаллов сахара.

Затем добавить теплый мед с корицей, сметану, соль, соду , муку и взбитые в пену белки.

Тесто должно быть легкое, густоты сметаны.

Быстро выложить в форму, обильно смазанную маслом и подпыленною мукой и осторожно поставить в духовку. Выпекать при температ. 180 гр. в течении часа или немного больше. Все!

Отличный получился кекс!!!

С РОЖДЕСТВОМ!!!!

ПАСХА ЗАВАРНАЯ

2 кг. творога
300 гр. слив. масла
400 гр. сметаны
4 яйца
Соль по вкусу.

Творог пропустить через сито. В отдельной посуде при непрестанном помешивании довести до кипении: масло, сметану, 3 яйца. Эту горячую массу в творог, добавить 1 яйцо, соль все перемешать и вылить в форму выложенной влажной марлей и прикрыв блюдцем сверху груз и поставить в холодильник на 12 часов.

После выложив пасху на блюдо украсить!



БАБУШКИНЫ СОВЕТЫ
/По жизни/



СОК ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ФИГУРЫ

100 гр. петрушки
1 яичный желток
0,5 ст. молока

Петрушку измельчаем в миксере и смешиваем с желтком и молоком.

Пить медленно, маленькими глотками за 15 минут до еды.

ЦВЕТОК КОЛОНХОЕ

От зуда и боли ушей. Капли в нос при гайморите.

ОТ КАШЛЯ

Берем 10 грецких орехов моем и вынимаем ядро, а скорлупу заливаем 0,5 литра воды и кипятим в течении 10 минут.

Затем настаиваем 2 часа и пьем маленькими глоточками в течении дня.

ЛУК

От гриппа: берем среднюю луковицу, натираем на терке, смешиваем эту кашицу с 1 ст. молока и медленно на огне довести до кипения. Немного остудить и пить этот напиток в течении дня.

Шелуха лука: настоять 100 гр. шелухи в 5 литрах горячей воды сутки, затем разбавить еще в 5 литрах воды – отличное опрыскиватель для комнатных и огородных растений от вредителей.

Ингалятор от простуды: нарезать лук в заварной чайник, залить кипяток и дышать через носик, как запах исчезнет, заварить вновь.

Бородавки натереть луком , затем его выбросить в течении 10 дней, исчезнут.

50 гр. лука на терку, 2 ст.л. уксуса, 4 ст.л. меда, – принимать по 1 чл 2 раза в день

УКСУС

Потереть потемневшую алюминиевую посуда с уксусом – заблестит.

Если зелень завяла – опустить в воду с уксусом. будет как свежая.

Полоскать цветное белье с добавлением уксуса, краски станут ярче.

Протирать хорошо с уксусом стекла очков.

Руки, уставшие от стирки потереть тампоном смоченным уксусом, полегчает.

Жареную, вареную пищу в дорогу хорошо завернуть в тряпочку смоченною в уксусе, не испортится.

Волосы хорошо ополаскивать поле мытья водой с добавкой уксуса, очень полезно и красиво.

Пятна на шерстяной одежде или залоснилось, надо потереть место уксусом, исчезнут.

Зеркала заблестят, если их потереть уксусом. Рыбий жир убирается уксусом.

СОЛЬ

Масло обернуть в салфетку смоченную соленой водой, не будет долго таять.

Жир на сковородке не будет брызгать, если посыпать на нее немного соли.

Рыбу, пахнувшею тиной / речную / надо вымыть в крепком растворе соли.

При чистке скользкой рыбы, следует окунуть пальцы в соль.

Яйца не вытекут, если их варить в подсоленной воде.

Насекомых удалить из овощей, перед варкой опустить в соленую воду.

Небольшое кол-во соли в обувь, не останется запаха пота и ногам комфортно.

Чтобы печенье не подгорало в духовке, под форму надо посыпать немного соли.

Соль – БЕЛОЕ ЗОЛОТО!!!

6-8 гр. соли необходимо в день человеку, чтобы быть здоровым.

При насморке развести 1 ч.л. соли в стакане воды и по очереди промыть ноздри – все пройдет.

Болят руки, ноги – на 1 литр воды 30 гр. соли, обмакнуть тряпочку и сделать компресс, укутав теплым, боль пройдет.

Белоснежные зубы – 1-2 раза в неделю чистить зубы солью и прополоскать.

Снимет усталость, если принять подсоленную ванну 20 минут.

Чистая кожа лица – сливки взбитые с 1 ч.л. соли. Намазать лицо, затем умыться теплой водой.

Замочить перед стиркой носовые платки в соленой воде – будут белоснежные.

Помидоры треснутые сохранятся, если в них насыпать крупную соль. Яйцо не треснет и легко очистится, если его варить в подсоленной воде.

Чтобы быстрей избавится в доме от запаха масляной краски, надо поставить несколько тарелок с солью.

Щеткой, смоченной в соленой воде, чистят соломенные шляпы.

Белки быстрей взбиваются, если в них бросить щепотку соли.

ЧЕСНОК

Сложить чеснок в банку и засыпать мукой – хорошо хранится, не сохнет.

Соком чеснока можно приклеить к стеклу друг друга и пленку – не нарушается прозрачность.

Взять палочку от чеснока и поджечь и подышать этим дымом – от простуды.

Чтобы натереть чеснок, надо на терку вначале положить полиэтиленовую пленку и по ней тереть, в ней не застрянут волокна чеснока, он будет весь на пленке.

Пластиночки чеснока привязываются к больным ногтям в течение 10 дней -10– все пройдет.

При гриппе Чайник – ингалятор. Лук, чеснок , желательно подсохший, заварить и дышать через нос.

От давления: По две головки лука и чеснока порезать и залить 8 ст.л. меда, закрыть крышкой и поставить в холодильник на трое суток.

Принимать 1 ст. л. за полчаса до еды. Можно принимать три раза в день.

ЛИМОНЫ

Лимоны надо хранить в нижнем ящике холодильника – дольше не сохнут.

Делая кубики льда для воды, положите в воду кусочки лимона, будет очень ароматный лед.

Хорошо добавить лимонный сок в майонез, снимет жирность и улутчит вкус.

В отвар риса капнут лимонный сок рис будет белее. Корки лимона очищают раковины, ванну и т.д.

Потемневшие серебряные ножи, вилки потереть лимонным соком или лимоном.

Лимон на мясорубку вместе с цедрой плюс 150 гр. масла,2 ч.л. меда мазать на хлеб – очень полезно.

Укрепляет душевное равновесие: 1 ст. горячей воды, сок одного лимона, 1 ст.л. меда – пить натощак с утра и через месяц очень спокойно похудеешь и выведешь все шлаки из организма.

Корочки лимона сушить и растирать в порошок, который потом растворять в воде и им протирать тело.

Возрастные пятна пропадут, если их протирать соком лимона.

Хорошо протирать руки и ноги кожурой лимона – лечение.

Ванну с кусочками кожуры – очень полезно.

При обгорании кожи от загара – потереть лимоном. Лимон надо употреблять вместе с кожурой.

С ОДА ПИТЬЕВАЯ

Чистые расчестки: 1ст.л соды, 2 ст.л. соли на стакан воды. Опустить туда расчестки на один час, затем обмыть.

Чтобы в жару не скисло молоко при кипячении щепотку соды.

Вывести пятно: Кашицу из соды положить на пятно, дать высохнуть и вычистить потом щеткой.

Удалить чернильное пятно на руках: сода плюс мыло потереть.

КОФЕЙНАЯ ГУЩА

Мыть бутылки – отличное средство.

Кофейную гущу высыпать в шерстяную тряпочку или мешочек и сырым протирать кожаные черные вещи, будут как новые.

Чтобы кофе было ароматным, в готовое бросить шепотку соли и наливать надо в подогретые чашки.

Или бросить в готовое кофе щепотку какао – вкус изумительный.

ФОЛЬГА

Положить кусочки в муку или рис – не будет жука

Чистить изделия из серебра. Положить изделия в воду с фольгой – будут как новые. Или взять картофельный отвар и фольгу.

Бирки для названия цветов. Просто выдавить названия, будут долго сохраняться.

Как прокладка для сохранения тепла. Сделать отражатель от батареи, лампы.

Если долго готовишь на плите, то лучше вырезать в куске фольги отверстие для комфорке, а плиту прикрыть фольгой, после не придется мыть, будет чистая.

ЧИСТКА СЕРЕБРА

Отварить в чесночной шелухе.

Отварить в воде с фольгой и содой. Отварить с картофельным отваром и фольгой.

Сода, соль, лимонный сок и этим чистить, затем промыть.

В чугунной сковородке кипятить в воде с лимонной кислотой, немедленно промыть и насухо вытереть. На 1 литр воды 1-2 ч.л. кислоты.

0,75 ст. воды,1 ч.л.стирального порошка поставить на огонь и кипятить 5 минут. Ополоснуть и вытереть.

Медные вещи – мылом с нашатырном спиртом. Чтобы украшения из меди не оставляли синих пятен, надо изделия с внутренней стороны покрыть бесцветным лаком.

Если кольцо не снимается с пальца, то надо опустить руку в ледяную мыльную воду. Потереть пеной у кольца, снимется легко.

ЧИСТКА ЗОЛОТЫХ УКРАШЕНИЙ

Почистить обыкновенным яичным белком и вытереть. Соком лука потереть мягкой тряпочкой.

Золотые цепочки залить мыльным раствором и вытереть. Подслащенной водой, 1 ч.л. на 1 стакан воды, вытереть.

Мыльная вода плюс 5-6 капель нашатырного спирта, долго не держать, а то появятся темные пятна.

Чтобы золотые м серебряные вещи не темнели надо в шкатулку с украшениями положить кусочек МЕЛА.

ЗАЩИТА В ДОМЕ ОТ МУРАВЬЕВ

Смазать место обитания муравьев подсолнечным маслом, настоем ромашки, табака

Натереть банки коркой лимона , где хранится варенье, мед.

Положить корки лимона в хлебницу, шкаф. Особенно, если корки старые, подсохли – пусть лежат.

Смешать кусочки дрожжей с грецким орехом, с 1 ч.л. сазара и немного воды и раставить такие самодельные блюдечки – ловушки.

Натереть места, где обитают муравьи чесноком, исчезнут.

ЖМУТ ТУФЛИ

Взять обмылок и обильно натереть внутреннюю часть задника и вперед!!

Можно потереть парафином, свечкой.

Налить в обувь одеколон и надеть на ноги и дать им высохнуть на ноге – жать не будут.

Можно налить одеколон и плотно-плотно набить газетной бумагой

ЕСЛИ ОБУВЬ ВЕЛИКА

То надо к задней части внутренней стороны приклеить полоску поролона.

Чтобы обувь быстрее сохла и не испортилась, ее надо по приходу с улице вымыть холодной водой и насухо вытереть и набить плотно сеном или газетной бумагой.

Затем смазать глицерином или вазелином.

Обувь не будет скрипеть, если ее на ночь поставить на влажную тряпочку.

ЧИСТКА ОБУВИ

Светлую обувь надо натереть обратной стороной шкурки банана, а затем отполировать шерстяной тряпочкой.

Касторовым маслом, соком лука, Молоком.

Белую обувь – Берем белок, взбиваем с 0,5 ст. молока и этой смесью натираем белую обувь, можно любую светлую.

Замшевую обувь – для чистки подержать над паром и затем почистить резиновой щеткой или просто школьным резиновым ластиком.

МЯГКАЯ КОЖА ИЗДЕЛИЙ

Чтобы кожа меха изделий стала мягкой ее надо после чистки или окраски намазать кашицей детского крема и крахмала, или муки, глицерин и крахмала и дать ей высохнуть, затем почистить щеточкой она вновь станет мягкой.

УДАЛЕНИЕ ЗАПАХА

В кухне прокипятить воду с уксусом и проветрить.

На горячую плиту немного питьевой соды. Сжечь апельсиновую или лимонную корочку.

От запаха чайника необходимо прокипятить 1 ч.л.сахара. От запаха в кастрюле – высыпать а нее спитой чай и дать постоять закрытой.

Запах в шкафу будет хороший, если там держится немного открытого кофе.

От запаха в холодильнике – положить свежую апельсиновую корку, или нарезанный черный хлеб.

Приятный запах в доме – полить на электролампу духи и включить, аромат усилится надолго.

МУХИ

Мухи боятся сквозняка. Смазать окна уксусом. Не переносят запаха пижмы

Запаха керосина. Смазать окно луковицей. Если в доме растет цветок клещевины.

Положите бумажки на блюдечко смоченные раствором 1 ч.л. сахара,1 ч.л. меда

ТРАВЫ

РОЗМАРИН – для рыбы, курицы, индейки, салат. За 20 минут до еды.

ИМБИРЬ – корень сырой, сушеный, молотый для мяса, курицы. 1 гр. на 1 кг.

СУШЕНЫЙ МАНГО /плод/ – для мяса, кур, баранина, за 5 минут до окончания варки.

ШАФРАН – к бульону, мясу, тесто, мороженное. На 1 гр. 120 гр. воды.

Очень резкое.

ПЕПИКА

Среднее между помидором и перцем. Типа пасленовых. Сладковатого вкуса.

Хорошо делать компоты, варенье, в салат. Окрас бледно-зеленый /беловатый/

Срок созревания, появление фиолетовых продольных полос.

НОРВЕЖСКИЙ СУП

Молоко плюс пиво горячее.
Согревающее средство в сырую холодную погоду.

СОВЕТЫ

Прежде, чем тереть сыр на терке, смажьте ее раст. маслои, сыр не будет прилипать к терке и крошиться. Если она затупилась – надо на ней потереть наждачную бумагу.

Губку для мытья посуды обшейте тряпочкой – дольше послужит.

Горчичник вырезать по крышке и положите его на нее, когда будете закатывать соленья, не будет образовываться плесень.

Торт хорошо резать не ножом, а капроновой леской. Яичная скорлупа – отличное удобрение.

В половине яичной скорлупе отлично выращивать рассаду и потом прямо в ней высаживать, только сжав скорлупу, хорошее удобрение сразу.

ЛАБАРДАН – это обыкновенная рыба ТРЕСКА

СТЕКЛО – это одинокий вдох человека.

МУРАНСКОЕ СТЕКЛО – знаменитое ВЕНИЦИАНСКОЕ СТЕКЛО.

/ Остров Мурано в Венеции /

Если много на елке шишек – будет урожай тыквенных. Яичная скорлупа отличное удобрение.

НОВЕНЬКИЕ ПЯТКИ

Вначе приготовить раствор для распаривания: Измельчаем 0,25 куска хоз. Мыла и заливаем 3 литрами кипятка.

Затем добавляем 3 ст.л. соли, и 3 ст. л соды

Все должно растворится. Остудить до терпимости и парим ноги

Пока раствор остывает приготовим мазь:

Разогреть 3 ст.л. растительного масла и когда оно даст уже дымок, кладем в него нарезанный репчатый лук, примерно с куриное яйцо. Как только лук позолотиться, удалим его оттуда и добавим в оставшееся масло 20 гр. воска, растворим и сольем в баночку. Это и будет наша мазь для ног.

Ноги насухо вытереть и смазать луковой мазью.

Через 2-3 процедуры от ног отстанут все наросты и пятки станут как новые!!!

РУКИ ОТ ЗЕМЛИ

Перед выходом на земельные работы, руки обильно намылить и дать им высохнуть.

А после работы просто вымыть

Ногтями поскреблить мыло, не попадет грязь под ногти. Чернильное пятно на руках – потереть сырой спичкой. От масляной краски – растительное масло.

Запах керосина – сухая горчица.

Чтобы не пачкались в земле рукава при полке – Надеть на рукава целлофановые пакеты.

Отойдет вся грязь, если мыть руки в мыльной воде с 1 ч.л. сахара.

Перед работой намочить руки в мыльной пене с 1 ст. л. уксуса, пусть высохнут.

ПУХОВЫЕ ВЕЩИ /чистка/

Пуховый платок посыпаем крахмалом и как следует потереть, а затем осторожно вытрясти. ВСЕ!!!

Можно стирать в теплой воде с моющимся средством, а затем разложить платок на полу и закрепить растянутый правильно за каждый зубчик вязания булавками – пусть так высохнет.

Отбеливание белого пуха:

1ч.л. шампуня, 1 ст.л. нашатырного спирта в 2-х литрах воды.

Замочить вещь, а затем прополоскать.

Выстиранную пуховую вещь разложить на полотенце и им же накрыть, если хватает, можно другим, накрутить все вместе на скалку и с силой катать по ровному месту.

Как только полотенце станет влажным, поменять на сухое.

Потом осторожно встряхнуть.

Пух не будет вылезать из наволочки, если, наволочку намочить в мыльной пене и не полоская высушить

Хорошо все пуховые вещи хотя бы раз в год просушивать на солнышке.!!

Пух от кота или собаки можно быстро убрать в одежды: Обмотать бутылочку лейкопластырем и ее собрать шерсть.

Этот пух не выбрасывать, а собирать. Потом, как наберется приматывать к больному месту сустава и боль пройдет!!!

Чтобы убрать кошачий запах, надо эти места смазать после уборки уксусом.

ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЙ МАССАЖЕР

Взять кусок белой ткани и намазать ее клеем: мучным, картофельным и на него насыпать гречневую крупу, дать высохнуть.

Отличный домашний массажер готов!!!

ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ДЛЯ ЧИСТКИ РЫБЫ

Взять дощечку и набить на нее металлических пробок от пивных бутылок.

КИСТЬ для краски / НОВУЮ / надо на 2-3 дня замочить, не будет вылезать при краски.

МЕД

1ст.л. за ужином и 1ст.л за завтраком – отличный сон!!! При ожогах – смазать.

Компресс при спазмах мышц.

Пить по 0,5 ч.л. при недержании мочи. Развести водой и пить.

РАССАДА ПОМИДОРОВ
/в банках от воды или сока 3–х литровых/

Отрезать верхушку от изгиба, посадить рассаду в землю в половину банки и если холод прикрывать отрезанной верхушкой , а по мере роста помидора подсыпать землю, он сидит так как в парничке

Прежде, чем сажать рассаду или цветок в горшок на дно хорошо положить плавники или головы от свежей рыбы, а затем цветок.

Запаха разложенния не будет: а очень способствует росту растения.

ЛАБАРДАН – это рыба ТРЕСКА!!!

АКВААЭРОБИКА – это отличное средство похудения!!

НЕОБРАБОТАННЫЙ ЯНТАРЬ

Прибинтовать к больному месту или положить в подушку – хороший сон.

САМОДЕЛЬНЫЙ ЧИСТЯЩИЙ ПОРОШОК

1 стакан одеколона / можно водки / 4-5 капель уксусной кислоты

100 гр. стирального порошка Все смешать и уложить в банку. ГОТОВО!!!

РЕЗИНОВЫЙ КЛЕЙ

Нарезать кусочки старой резины. Пойдут в ход старые резиновые камеры от велосипеда. Залить их бензином. Дать постоять им в теплом месте, затем слить и отфильтровать. Эта жидкость загустеет – замечательный резиновый клей.

ПОГОВОРКА: «ЗАРУБИ СЕБЕ НА НОСУ»

«НОС» – это деревянная дощечка на веревочке висит на груди. И раньше неграмотные люди для памяти делали на ней «зарубки для памяти»

АУДИАЛ – это вид человека, умеющий СЛУШАТЬ других!!!

ИДЕАЛЬНАЯ ОЧИСТКА ВОДЫ

Опустить на несколько минут в воду / любую, даже из лужи / веточки свеже срезанной черемухи или рябины – пейте смело!!!

КАТАРАКТА

Сок чистотела – на ночь прикладывайте смоченный тампончик.

Настой сосновой иголки.

Луковоя шелуха 1 ст. л прокипятить 10 минут в 1 литре воды и пить вместо воды.

Ростки картофеля – высушить, 1ст.л. залить 1 стакан водки и в теплое место на 10 дней – пить 1 ч.л. три раза в день.

1ст. л меда закры крышкой и поставить в холодильник на трое суток.

Принимать 1 ст.л. в день перед едой.

БЕЛЬМО

Запудривать 3 раза в день сахарной пудрой.

ЕСЛИ ПОДАВИЛСЯ

Взять в рот кусок сахара, образуется много слюны и кусок или косточка проскочит.

ВОСПАЛЕНИЕ СЕДАЛИЩНОГО НЕРВА

Положить ладонь на ягодицу от которой тянет ногу и представьте, как из ладони формируется водопад с серебристой / как ртуть/ водой, что падает на перевернутое деревце красного цвета, расположенного на БОЛЬНОЙ НОГЕ.

Вода протекает по всем этим ветвям и они постепенно меняют цвет на серебряный и при этом необходимо говорить:

ДАННОЙ МНЕ НА ЭТОТ ЧАС СИЛОЙ ЗАКЛИНАЮ: ОХЛАЖДАЙ, ОТПУСКАЙ, ИЗГОНЯЙ ТО, САМА ЗНАЕШЬ ЧТО ИМЕННО!!!

Выполнять надо 5-7 минут через каждые 4-6 часов. Курс лечения несколько дней. Обычно 3-4 дня.

ЛЕЧЕНИЕ ТРАВАМИ

От висячих родинок, значит есть полипы в желудке, кишечнике.

5 недель ежедневно съедать по веточке калины. Есть необходимо по одной ягодке, чтобы сок поступал в желудок медленно.

От радикулита,

Кусок медной проволоки замкнуть в кольцо и обмотать концы изолентой, чтоб не поцарапаться. Носить ее 1 – 2 недели.

От давления, по 2 головки лука и чеснок. Почистить и залить 8 ст. л меда, закрыть крышкой и поставить в холодильник на трое суток.

Принимать 1 ст.л за полчаса до еды три раза в день.

СУХИЕ ДУХИ ДЛЯ ДОМА

Берем лепестки розы и укладываем в банку: слой, затем солим, еще слой, опять солим и так до верху. Затем заливаем водкой.

Накрываем крышкой, когда необходимо открываем и оставляем в комнате, которая наполнится розовым ароматом.

ЧАЙ ИЛИ НАСТОЙ ШИПОВНИКА

В термосе нельзя сразу закрывать как залили кипяток, надо подождать 5-7 минут, а затем закрывать крышкой. Иначе образуется « МЕРТВЫЙ НАПИТОК», очень вредный для ЗДОРОВЬЯ!

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

В холодильник, где хранятся овощи надо положить сухую губку, не будет СЫРОСТИ!

Чтобы печеный картофель в духовке или костре не трескался, необходимо предварительно его наколоть иголкой.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Если эти рецепты и советы достигнут хотя бы половины желаемой цели и принесут пользу тем, кто с ней соприкоснется, это и будет мне лучшей наградой за мои труды.

Приятного аппетита мои дорогие!!!

С любовью Ваша бабушка.